

L A U R I È R A P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

175.

LE SAINT-LAURENT

Cromesquis de fruits de mer et esturgeon fumé,
crème fraîche maison, relish de groseille et fleur d'ail

NOUVEAUX ARRIVAGES

Sashimi d'hamachi, vinaigrette et gelée de
tomate verte, gourganes et melon d'eau grillé

Gâteau Opéra au foie gras, glace à la courge
et condiment de canard séché

VÉGÉ

Étagé de pomme de terre et shiitake,
jus de légumes rôtis et sirop de bouleau,
coulis d'ail noir de l'Île D'Orléans

LA MARQUE DES SAISONS

Pétoncles des Îles, hollandaise aux piments Gorria, topi-
nambours rôtis, chou-fleur et fondue de poireau

Canette poêlé, jus de viande à la framboise fermentée,
purée de céleri-rave, betterave laquée et grué de cacao

DES CLASSIQUES

Gougère, espuma de cheddar vieilli,
balsamique, verveine et pomme fermentée

Pain de Gênes, confiture de pomme au
safran Nordique et glace aux amandes

L U R I R A P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

130.

LE SAINT-LAURENT

Cromesquis de fruits de mer et esturgeon fumé,
crème fraîche maison, relish de groseille et fleur d'ail

NOUVEAUX ARRIVAGES

Sashimi d'hamachi, vinaigrette et gelée de
tomate verte, gourganes et melon d'eau grillé

-OU-

Gâteau Opéra au foie gras, glace à la courge
et condiment de canard séché

VÉGÉ

Étagé de pomme de terre et shiitake,
jus de légumes rôtis et sirop de bouleau,
coulis d'ail noir de l'Île D'Orléans

LA MARQUE DES SAISONS

Pétoncles des Îles, hollandaise aux piments Gorria, topi-
nambours rôtis, chou-fleur et fondue de poireau

-OU-

Canette poêlée, jus de viande à la framboise fermentée,
purée de céleri-rave, betterave laquée et grué de cacao

DES CLASSIQUES

Gougère, espuma de cheddar vieilli,
balsamique, verveine et pomme fermentée

-OU-

Pain de Gênes, confiture de pomme au
safran Nordique et glace aux amandes