

MENU GASTRONOMIQUE ST-VALENTIN 2024

VELOUTÉ AU CAVIAR SIBÉRIEN, RIS DE VEAU POÊLÉS,
HUÎTRES ET CREVETTES, CROÛTONS DE CROISSANT



SASHIMI D'HAMACHI, POIRE, GINGEMBRE
SAUVAGE ET ARGOUSIER



JULIENNE DE POIREAUX VINAIGRETTE,
GELÉE AU COGNAC, FOIE GRAS BARATÉ
ET CASSIS LACTO-FERMENTÉ



GALETTE DE RIZ CROUSTILLANTE ET
ESPUMA DE RISOTTO
AU LOUIS D'ORET PISTACHES



FILET ET MOUSSELINE DE DORÉ,
BEURRE NANTAIS AUX COQUILLAGES,
SALSIFIS ET PRALIN À LA CAMERISE



CANETTE POELÉE, CANNELLONI DE BOUDIN
BLANC ET CANARD CONFIT, MORILLES



POGO AU HERCULE DE CHARLEVOIX, JAUNE D'OEUF
PASTEURISÉ ET PIMENT GORRIA



PÂTE DE FRUIT POMME ET SAUGE,
GEL AU FROMAGE FRAIS



MOUSSE AU POIVRE, CRÉMEUX
PAMPLEMOUSSE ET ROSE,
SORBET ET CONFIT D'AGRUMES

185\$