

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

## NOUVEL ARRIVAGE

Tartare et feuilleté de pétoncles, topinambours  
et truffe noire du Périgord

## CONSERVATIONS

Sashimi d'hamashi, bisque de crevettes et piment  
Gorria, gingembre sauvage et argousier

Julienne de poireaux vinaigrette, gelée au cognac,  
foie gras baraté et cassis lacto-fermenté

## CAROTTE

Salade de carottes fermentées et caméline,  
laque et espuma à la carotte, pulpe de  
carottes frites à l'ail et pain bao

## DES CLASSIQUES

Espadon grillé, sauce matelote,  
chimichurri, maitake marinés et kale frit

Côte de bœuf poêlée, jus de viande à la moelle,  
pommes dauphine et flanc aux morilles

## TRADITION

Pogo au Hercule de Charlevoix, soupe de pain  
brûlé et groseilles lacto-fermentées

Mille-feuille d'érable, mousse au chocolat amer, crème  
montée au sucre d'érable et caramel à la bière Lactaire

**MENU**  
**PERSONNALISÉ**  
**140\$**

**NOUVEL ARRIVAGE**

Tartare et feuilleté de pétoncles, topinambours  
et truffe noire du Périgord

**CONSERVATIONS**

Sashimi d'hamashi, bisque de crevettes et piment  
Gorria, gingembre sauvage et argousier

ou

Julienne de poireaux vinaigrette, gelée au cognac,  
foie gras baraté et cassis lacto-fermenté

**CAROTTE**

Salade de carottes fermentées et caméline,  
laque et espuma à la carotte, pulpe de  
carottes frites à l'ail et pain bao

**DES CLASSIQUES**

Espadon grillé, sauce matelote,  
chimichurri, maitake marinés et kale frit

ou

Côte de bœuf poêlée, jus de viande à la moelle,  
pommes dauphine et flanc aux morilles

**TRADITION**

Pogo au Hercule de Charlevoix, soupe de pain  
brûlé et groseilles lacto-fermentées

ou

Mille-feuille d'érable, mousse au chocolat amer, crème  
montée au sucre d'érable et caramel à la bière Lactaire