

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

NOUVEL ARRIVAGE

Tortellini d'esturgeon fumé et mascarpone,
caviar sibérien et crème de poireaux

CONSERVATIONS

Salade de homard, réduction d'orange
sanguine et gingembre, crème d'oursin,
concombre et gin

Compressé de porc et foie gras du Canard Goulu
pâte de fruits à la pommette lacto-fermentée,
chicharrones

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

Flétan poêlé, sauce matelote,
chimichurri, maitake marinés et kale frit

Côte de bœuf, 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

Biscuit vapeur, mousse de Faisselle de l'isle d'Orléans,
rhubarbe confite, huile de thym et mélisse

MENU
PERSONNALISÉ
140\$

NOUVEL ARRIVAGE

Tortellini d'esturgeon fumé et mascarpone,
caviar sibérien et crème de poireaux

CONSERVATIONS

Salade de homard, réduction d'orange
sanguine et gingembre, crème d'oursin,
concombre et gin

ou

Compressé de porc et foie gras du Canard Goulu
pâte de fruits à la pommette lacto-fermentée,
chicharrones

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

Flétan poêlé, sauce matelote,
chimichurri, maitake marinés et kale frit

Côte de bœuf, 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

Biscuit vapeur, mousse de Faisselle de l'isle d'Orléans,
rhubarbe confite, huile de thym et mélisse