

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

FLEUVE SAINT-LAURENT

Pétoncle coquille, bourgots, fraises de l'Île d'Orléans et truffe melanosporum

NOUVEL ARRIVAGE

Ceviche de bar rayé, eau de rhubarbe, minis fenouils confits et sorbet au shiso

Foie gras baratté et gravlax, confiture de fraise, sirop de bouleau et livèche, mousseuse aux maïs de Neuville

VÉGÉ

Velouté amaretto et raifort, champignons sauvages, salade d'herbes maritimes, gourgane et brocolis grillés

DES CLASSIQUES

Saumon sauvage confit, crème de laitue grillée, haricots verts, noyer noir et framboises

Filet et longe de porc, cannelloni à la fleur de courgette, caviar d'aubergine, ratatouille et oignonets rôtis

TRADITION

Mozzarella Québécoise, gelée de verveines, condiment de saucisson et tomates cerises

Confit de baies du Québec, mousse cassis, crémeux et brunoise de betteraves

MENU
PERSONNALISÉ
140\$

FLEUVE SAINT-LAURENT

Pétoncle coquille, bourgots, fraises de l'Île d'Orléans et truffe melanosporum

NOUVEL ARRIVAGE

Ceviche de bar rayé, eau de rhubarbe, minis fenouils confits et sorbet au shiso

OU

Foie gras baratté et gravlax, confiture de fraise, sirop de bouleau et livèche, mousseuse aux maïs de Neuville

VÉGÉ

Velouté amaretto et raifort, champignons sauvages, salade d'herbes maritimes, gourgane et brocolis grillés

DES CLASSIQUES

Saumon sauvage confit, crème de laitue grillée, haricots verts, noyer noir et framboises

OU

Filet et longe de porc, cannelloni à la fleur de courgette, caviar d'aubergine, ratatouille et oignonets rôtis

TRADITION

Mozzarella Québécoise, gelée de verveines, condiment de saucisson et tomates cerises

OU

Confit de baies du Québec, mousse cassis, crémeux et brunoise de betteraves