

**EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE**
185\$

CONSERVATION

Caviar sibérien, poireaux fondants au babeurre fumé, concassé de betteraves et pommes

NOUVEL ARRIVAGE

Duo de thon, décoction de prune jaune et melon, condiment de tomate verte et sorbet à la menthe

Terrine de foie gras, confiture de fraise, sirop de bouleau et livèche, mousseuse et pain de maïs de Neuville

VÉGÉ

Gnocchis de pommes de terre Bellarosa, crème de potiron, graines de citrouilles, beurre moussant et estragon

LES RACINES

Pétoncles des Îles, espuma de beurre noisette, céleri rave laqué au miso et miel de sapin, chou kale grillé

Contre-filet de bison, panais rôti, purée de panais vanillée, condiment de panais et cerise de terre

LES CLASSIQUES

Espuma de pommes de terre et lardons, Pied-De-Vent des Îles-de-la-Madeleine, croustillant de pommes de terre

Crèmeux foin d'odeur, kouglof aux raisins secs, sauce au jus de raisin épicé et raisins frais du Québec

MENU PERSONNALISÉ

140\$

CONSERVATION

Caviar sibérien, poireaux fondants au babeurre fumé,
concassé de betteraves et pommes

NOUVEL ARRIVAGE

Duo de thon, décoction de prune jaune et melon,
condiment de tomate verte et sorbet à la menthe

OU

Terrine de foie gras, confiture de fraise,
sirop de bouleau et livèche, mousseuse
et pain de maïs de Neuville

VÉGÉ

Gnocchis de pommes de terre Bellarosa, crème de
potiron, graines de citrouilles, beurre moussant et
estragon

LES RACINES

Pétoncles des Îles, espuma de beurre noisette,
céleri rave laqué au miso et miel de sapin,
chou kale grillé

OU

Contre-filet de bison, panais rôti, purée de panais
vanillée, condiment de panais et cerise de terre

LES CLASSIQUES

Espuma de pommes de terre et lardons,
Pied-De-Vent des Îles-de-la-Madeleine,
croustillant de pommes de terre

OU

Crèmeux foin d'odeur, kouglof aux raisins secs,
sauce au jus de raisin épicé et raisins frais du Québec