

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

CONSERVATION

Gravlax de bœuf, crème de chou-fleur
à la moelle, truffe noire melanosporum

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

DES CLASSIQUES

Pétoncles des Îles, 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

BAS-SAINT-LAURENT

Fromage Grey Owl, gelée de verveines,
condiment de saucisson et tomates ancestrales

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

MENU
PERSONNALISÉ
140\$

CONSERVATION

Gravlax de bœuf, crème de chou-fleur
à la moelle, truffe noire melanosporum

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

DES CLASSIQUES

Pétoncles des Îles, 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

Fromage Grey Owl, gelée de verveines,
condiment de saucisson et tomates ancestrales

OU

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