

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

DES CLASSIQUES

Pétoncles des Îles, crème de laitue grillée, haricots verts, noyer noir et framboises

Pintade farcie, panais rôti, purée de panais vanillée, condiment de panais et cerise de terre

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

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

DES CLASSIQUES

Pétoncles des Îles, crème de laitue grillée, haricots verts, noyer noir et framboises

OU

Pintade farcie, panais rôti, purée de panais vanillée, condiment de panais et cerise de terre

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