

# 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

Porc Berkshire, jus de viande émulsionné au foie gras, 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

Gâteau à la courge Winter Sunshine, crème à la camomille, avoine croustillante, gel de citrouille

**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**

Porc de Berkshire, jus de viande émulsionné au foie gras,  
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**

Gâteau à la courge Winter Sunshine, crème à la  
camomille, avoine croustillante, gel de citrouille