

# 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

Tartelette de foie gras et topinambour,  
vinaigrette jus de viande et ail noir,  
praliné maison à la noisette du Québec

## VÉGÉ

Brouillade à la truffe noire, sauce vierge  
aux pommes de terre et croûtons de croissant

## LES RACINES

Doré poêlé, espuma beurre et gingembre du Québec,  
kale grillé et céleri rave laqué

Agneau du Québec, jus de viande émulsionné au  
foie gras, morille farcie, céréales et patates douces

## LES CLASSIQUES

L'Hercule de Charlevoix, soupe de pain brûlé,  
lardons et oignons cipollini braisés

Mille-feuille au levain et grué de cacao,  
glace à la levure, ganache au chocolat Michel Cluizel

**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**

Tartelette de foie gras et topinambour,  
vinaigrette jus de viande et ail noir,  
praliné maison à la noisette du Québec

**VÉGÉ**

Brouillade à la truffe noire, sauce vierge aux  
pommes de terre et croûtons de croissant

**LES RACINES**

Doré poêlé, espuma beurre et gingembre du  
Québec, kale grillé et céleri rave laqué

**OU**

Agneau du Québec, jus de viande émulsionné  
au foie gras, morille farcie, céréales et patates douces

**LES CLASSIQUES**

L'Hercule de Charlevoix, soupe de pain brûlé,  
lardons et oignons cipollini braisés

**OU**

Mille-feuille au levain et grué de cacao,  
glace à la levure, ganache au chocolat Michel Cluizel