

MENU GASTRONOMIQUE

Menu des fêtes 2024-2025

Mille-feuille céleri rave et esturgeon fumé,
caviar sibérien et prunes fermentées



Crevettes tachetées, poire de l'Île marinée au
gingembre sauvage, huile de crustacés et agrumes brûlés



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



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



Ravioli ouvert, bar sauvage, safran du Québec



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



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



Vanille de Madagascar et fraises des champs
des Îles-de-la-Madeleine



Casse-noisette, mousse au thé des bois,
crèmeux chocolat noisette, tuile cacao