

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

CONSERVATION

Mille-feuille céleri-rave et esturgeon fumé,
caviar sibérien et crème aigrette

NOUVEL ARRIVAGE

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

VÉGÉ

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

LES RACINES

Ravioli ouvert d'omble chevalier, fenouil
confit et beurre blanc au safran nordique

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

Mille-feuille céleri-rave et esturgeon fumé,
caviar sibérien et crème aigrette

NOUVEL ARRIVAGE

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

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

Ravioli ouvert d'omble chevalier, fenouil
confit et beurre blanc au safran nordique

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 gruë de cacao,
glace à la levure, ganache au chocolat Michel Cluizel