

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

## TRADITION

Croquette de museau de porc, lardo,  
huître pochée et caviar sibérien

## CONSERVATION

Ceviche de flétan, argousiers, amande  
et gingembre sauvage

Tartelette de canard fumé et foie gras barraté,  
topinambour et ail noir, oeuf de caille en gelée

## VÉGÉ

Salade de kale grillé, réduction de carotte  
et mirin, miso et beurre noisette

## LES RACINES

Lotte rôtie, salsifis boulangère safranés,  
beurre blanc façon grenobloise, agnolotti

Ballotine de bœuf Wagyu et ris de veau,  
jus de viande foie gras, céleri rave,  
betterave et truffe noire du Périgord

## LES CLASSIQUES

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

Flanc et croquant de chou-fleur,  
caramel au café, mousseline chaga

**MENU**  
**PERSONNALISÉ**  
140\$

**TRADITION**

Croquette de museau de porc, lardo,  
huître pochée et caviar sibérien

**CONSERVATION**

Ceviche de flétan, argousiers, amande  
et gingembre sauvage

**OU**

Tartelette de canard fumé et foie gras barraté,  
topinambour et ail noir, oeuf de caille en gelée

**VÉGÉ**

Salade de kale grillé, réduction de carotte  
et mirin, miso et beurre noisette

**LES RACINES**

Lotte rôtie, salsifis boulangère safranés,  
beurre blanc façon grenobloise, agnolotti

**OU**

Ballotine de bœuf Wagyu et ris de veau,  
jus de viande foie gras, céleri rave,  
betterave et truffe noire du Périgord

**LES CLASSIQUES**

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

**OU**

Flanc et croquant de chou-fleur,  
caramel au café, mousseline chaga