

MENU GASTRONOMIQUE

St-Valentin 2025



Cromesquis de porc confit, lardo au curcuma
huître pochée et caviar sibérien



Ceviche de flétan, argousier, amande
et gingembre sauvage



Tartelette de canard fumé et gravlax de foie gras,
oeuf de caille en gelée et truffe



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



Lotte rôtie, salsifis saphranés et agnolotti



Boeuf Wagyu, pommes de terre et truffe



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



Mousse mélisse, confit de canneberges,
biscuit madeleine, roses lactofermentées



MENU | 195.
ACCORD METS ET VINS | 165.