

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

Crabe des neiges, tortellini moules fumées
et salsifis, sauce crémeuse au foin d'odeur
et huile de caméline

Ballotine de bœuf et ris de veau,
jus de viande à la prune lactofermentée,
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

Crabe des neiges, tortellini moules fumées
et salsifis, sauce crémeuse au foin d'odeur
et huile de caméline

OU

Ballotine de bœuf et ris de veau,
jus de viande à la prune lactofermentée,
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