

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

## TRADITION

Croquette de museau de porc, pommes  
et lardo, 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

## 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, pommes  
et lardo, 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

**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