

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

TRADITION

Champignons poêlés, confiture de shiitake,
réduction à l'ail noir

CONSERVATION

Ceviche de flétan, argousiers, amande
et gingembre sauvage

Tartelette de canard fumé et foie gras du
Canard Goulu, topinambour, vinaigrette jus
de viande et oeuf de caille en gelée truffée

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

Stracciatella, endives braisées, caramel au curcuma,
yuzu et noyer noir

Crèmeux au chocolat noir Michel Cluizel,
sauce cerise flambée au Kirsch, mousse ail noir,
cacao et tahini

MENU
PERSONNALISÉ
140\$

TRADITION

Champignons poêlés, confiture de shiitake,
réduction à l'ail noir

CONSERVATION

Ceviche de flétan, argousiers, amande
et gingembre sauvage

OU

Tartelette de canard fumé et foie gras du
Canard Goulu, topinambour, vinaigrette jus
de viande et oeuf de caille en gelée truffée

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

Stracciatella, endives braisées, caramel au curcuma,
yuzu et noyer noir

OU

Crèmeux au chocolat noir Michel Cluizel,
sauce cerise flambée au Kirsch, mousse ail noir,
cacao et tahini