

# 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

Homard, 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**

Homard, 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