

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

TRADITION

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

CONSERVATION

Maquereau en escabèche, radis fumés,
décoction rhubarbe et caméline, shiso frais

Tartelette de foie gras en gravlax et barraté,
vinaigrette jus de viande et oeuf de caille
en gelée truffée

VÉGÉ

Berlingots de betterave, farce à la ricotta et aux
pistaches, prune lacto-fermentée, condiment de fenouil

LES RACINES

Homard des Îles, morille farçie, asperge
du Québec, velouté au caviar

Suprême de canard, jus de viande barigoule,
topinambour, tête de violon et artichaut

LES CLASSIQUES

Stracciatella, endives braisées, caramel
au curcuma et yuzu

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 et caviar Sibérien

CONSERVATION

Maquereau en escabèche, radis fumés,
décoction rhubarbe et caméline, shiso frais

OU

Tartelette de foie gras en gravlax et barraté,
vinaigrette jus de viande et oeuf de caille
en gelée truffée

VÉGÉ

Berlingots de betterave, farce à la ricotta et aux
pistaches, prune lacto-fermentée, condiment de fenouil

LES RACINES

Homard des Îles, morille farcie, asperge
du Québec, velouté au caviar

OU

Suprême de canard, jus de viande barigoule,
topinambour, tête de violon et artichaut

LES CLASSIQUES

Stracciatella, endives braisées, caramel au
curcuma et yuzu

OU

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