

# 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

Terrine de foie gras, crème mousseline à l'amande,  
brunoise de canard séché, compotée de rhubarbe et  
livèche

## 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

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

## LES CLASSIQUES

Tomme de Charlevoix, glace au lait de chèvre,  
tomates ancestrales

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**

Terrine de foie gras, crème mousseline à l'amande,  
brunoise de canard séché, compotée de rhubarbe et  
livèche

**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**

Tomme de Charlevoix, glace au lait de chèvre,  
tomates ancestrales

**OU**

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