

**EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE**
185\$

FERMENTATION

Tartelette, poireau fondant et lardo maison,
prune fermentée et caviar sibérien

ÎLE D'ORLÉANS

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 CLASSIQUES

Pétoncles des Maritimes en demi-deuil,
truffe melanosporum, pommes de terre
et pois sucrés

Suprême de canard, jus de viande barigoule,
chips de topinambour et condiment artichaut

NOUVEL ARRIVAGE

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

Fraises de l'Île d'Orléans, bouillon de pivoines
à Lili, crémeux mélisse et fraise

MENU
PERSONNALISÉ
140\$

FERMENTATION

Tartelette, poireau fondant et lardo maison,
prune fermentée et caviar sibérien

ÎLE D'ORLÉANS

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 CLASSIQUES

Pétoncles des Maritimes en demi-deuil,
truffe melanosporum, pommes de terre
et pois sucrés

OU

Suprême de canard, jus de viande barigoule,
chips de topinambour et condiment artichaut

NOUVEL ARRIVAGE

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

OU

Fraises de l'Île d'Orléans, bouillon de pivoines
à Lili, crémeux mélisse et fraise