

**EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE**
195\$

FERMENTATION

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

RIVE-SUD

Thon de la Baie-des-Chaleurs, maïs de Neuville,
vinaigre de camerise, menthe et jalapeños

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

VÉGÉ

Concombres marinés, sauce crémeuse
à la vanille de Madagascar, échalotes caramélisées
et bette à carde

CUEILLETTE

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

Suprême de canard, jus de viande au raifort,
fleur de courgette farcie, caviar d'aubergine
à la flamme

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
155\$

FERMENTATION

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

RIVE-SUD

Thon de la Baie-des-Chaleurs, maïs de Neuville,
vinaigre de camerise, mentheet jalapeños

OU

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

VÉGÉ

Concombres marinés, sauce crémeuse
à la vanille de Madagascar, échalotes caramélisées
et bette à carde

CUEILLETTE

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

OU

Suprême de canard, jus de viande au raifort,
fleur de courgette farcie, caviar d'aubergine
à la flamme

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