

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

195\$

## TRADITION

Tartelette, poireau fondant et lardo maison,  
melon du Québec 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

Tatin de tomates, sirop de bouleau et piment,  
espuma de 1608 et foccacia maison

Pomme de l'Île d'Orléans safranée, fondant  
à la châtaigne et chantilly à la faisselle

**MENU**  
**PERSONNALISÉ**  
155\$

**TRADITION**

Tartelette, poireau fondant et lardo maison,  
melon du Québec 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**

Tatin de tomates, sirop de bouleau et piment,  
espuma de 1608 et foccacia maison

**OU**

Pomme de l'Île d'Orléans safranée, fondant  
à la châtaigne et chantilly à la faisselle