

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

Foie gras barraté, raisin et pêche du
Québec, matsutake et thé pu'er

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 à la
prune fermentée, garniture de courges
de l'Île d'Orléans et pâte de noyer noir

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

Foie gras barraté, Québec grapes and
peaches, matsutake and pu'er tea

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 à la
prune fermentée, garniture de courges
de l'Île d'Orléans et pâte de noyer noir

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