

EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE
195\$

TRADITION

Tartelette, poireau fondant et lardo maison,
melon du Québec et caviar sibérien

RIVE-SUD

Rillettes de flétan, espuma de gribiche,
salsa de tomate verte et bébé gingembre,
poire de l'Île pochée au vin

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

VÉGÉ

Gnocchi de pomme de terre, jus végétal
à l'ail noir et champignons sauvages marinés

CUEILLETTE

Morue charbonnière, sauce chimichurri,
betterave laquée, prune fermentée
et chou-fleur rôti

Râble de lapin farci, 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

Rillettes de flétan, espuma de gribiche,
salsa de tomate verte et bébé gingembre,
poire de l'Île pochée au vin

OU

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

VÉGÉ

Gnocchi de pomme de terre, jus végétal
à l'ail noir et champignons sauvages marinés

CUEILLETTE

Morue charbonnière, sauce chimichurri,
betterave laquée, prune fermentée
et chou-fleur rôti

OU

Râble de lapin farci, 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