

EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE
195\$

TRADITION

Huître façon Chawanmushi, algues
de Gaspésie, pétoncle des Îles,
king crabe et caviar Sibérien

LES CLASSIQUES

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 pommes 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

Brie paysan truffé, vierge et croustillant de
pommes de terre, truffe noire mélanosporum

Riz au lait, foin d'odeur, confit et glace d'oignon,
réduction de sirop de bouleau et bière

MENU
PERSONNALISÉ
155\$

TRADITION

Huître façon Chawanmushi, algues
de Gaspésie, pétoncle des Îles,
king crabe et caviar Sibérien

LES CLASSIQUES

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 pommes 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

Brie paysan truffé, vierge et croustillant de pommes de
terre, truffe noire mélanosporum

OU

Riz au lait, foin d'odeur, confit et glace d'oignon,
réduction de sirop de bouleau et bière