

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, chutney d'airelles des frères,
chips de pommes de terre douce
et chartreuse verte

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

Duo de bœuf Canadien et Japonais, navet fumé,
condiment bok choy, huile de caméline et garum de
levure alimentaire

NOUVEL ARRIVAGE

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

Riz au lait, foin d'odeur, confit de dattes,
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, chutney d'airelles des frères,
chips de pommes de terre douce et chartreuse verte

VÉGÉ

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

CUEILLETTE

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

OU

Duo de bœuf Canadien et Japonais, navet fumé,
condiment bok choy, huile de caméline
et garum de levure alimentaire

NOUVEL ARRIVAGE

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

OU

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