

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

LES RACINES

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

Agneau du Québec, jus de viande au scotch,
gremolata à la menthe, crème sûre fumée au foin,
betterave et trompettes de la mort

NOUVEL ARRIVAGE

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

Poire au safran, gelée de champignons et
Sauternes, tuile à la châtaigne

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

LES RACINES

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

OU

Agneau du Québec, jus de viande au scotch, gremolata à
la menthe, crème sûre fumée au foin, betterave et
trompettes de la mort

NOUVEL ARRIVAGE

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

OU

Poire au safran, gelée de champignons et Sauternes,
tuile à la châtaigne