

**EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE
205\$**

TRADITION

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

LES CLASSIQUES

Cardeau en escabèche, prune fermentée, salsifis
et huile de caméline

Foie gras barraté, chutney d'airelles des Frères,
chips de patates douces
et chartreuse verte

VÉGÉ

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

LES RACINES

Bar, farce mousseline crevettes et piment
d'Espelette, poireau fondant au miso,
sauce choron à la tomate grillée

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

Cardeau en escabèche, prune fermentée,
salsifis et huile de caméline

OU

Foie gras barraté, chutney d'airelles des Frères,
chips de patates douces et chartreuse verte

VÉGÉ

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

LES RACINES

Bar, farce mousseline crevettes et piment
d'Espelette, poireau fondant au miso,
sauce choron à la tomate grillée

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