

EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE
205\$

TRADITION

Chaudrée de palourdes et pétoncles des
Îles-de-la-Madeleine, huile de poireau
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

Longe de porcelet, morilles, foin d'odeur
et Scotch, betterave laquée et amarante frite

CONSERVATION

Tartelette d'Alfred le Fermier, vinaigrette sirop
de bouleau et érable, raisin, canard séché

Bébé kiwi de l'Île d'Orléans façon vacherin,
glace au miso, diplomate à la sauge et
coulis d'aloë vera

MENU
PERSONNALISÉ
155\$

TRADITION

Chaudrée de palourdes et pétoncles
des Îles-de-la-Madeleine, huile de poireau
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

Longe de porcelet, morilles, foin d'odeur
et Scotch, betterave laquée et amarante frite

CONSERVATION

Tartelette d'Alfred le Fermier, vinaigrette sirop
de bouleau et érable, raisin, canard séché

OU

Bébé kiwi de l'Île d'Orléans façon vacherin,
glace au miso, diplomate à la sauge et
coulis d'aloé vera