

**EXPÉRIENCE  
GASTRONOMIQUE  
205\$**

**TRADITION**

Chaudrée de palourdes et pétoncles des  
Îles-de-la-Madeleine, crabe des neiges,  
huile de poireau et caviar Sibérien

**LES CLASSIQUES**

Flétan en escabèche, pommettes fermentées  
et gingembre sauvage

Foie gras baratté, noyer noir caramélisé,  
compotée de rhubarbe, ail noir et topinambour

**VÉGÉ**

Asperges blanches et têtes de violon,  
beurre blanc, jaune d'œuf et truffe du Périgord

**LES RACINES**

Doré, farce mousseline crevettes nordiques  
et piment d'Espelette, poireau fondant,  
sauce choron à la tomate grillée

Filet de boeuf, jus de viande aux morilles  
et foin d'odeur, saucisson au fenouil,  
panais laquée érable et yuzu

**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**  
165\$

**TRADITION**

Chaudrée de palourdes et pétoncles  
des Îles-de-la-Madeleine, crabe des neiges,  
huile de poireau et caviar Sibérien

**LES CLASSIQUES**

Flétan en escabèche, pommettes fermentées  
et gingembre sauvage

**OU**

Foie gras baratté, noyer noir caramélisé,  
compotée de rhubarbe, ail noir et topinambour

**VÉGÉ**

Asperges blanches et têtes de violon,  
beurre blanc, jaune d'œuf et truffe du Périgord

**LES RACINES**

Doré, farce mousseline crevettes nordiques  
et piment d'Espelette, poireau fondant,  
sauce choron à la tomate grillée

**OU**

Filet de boeuf, jus de viande aux morilles  
et foin d'odeur, saucisson au fenouil,  
panais laquée érable et yuzu

**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'aloë vera