

# 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\$

**\*Veuillez prendre note qu'à compter du 14 juin 2026, le menu personnalisé ne sera plus offert à notre clientèle\***

## 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, pommes 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'aloé vera