

menu | 75\$

Crudo de flétan de la Gaspésie, vinaigrette à la cerise fumée et au sésame grillé, betteraves rouges, coriandre et oignon vert



Tartare de bavette de boeuf AAA, émulsion à la truffe noire, gravlax de foie gras râpé du Canard Goulu, brioche



Pétoncles des Îles-de-la-Madeleine fumés, asperges du Québec, beurre blanc au yuzu, agrumes et échalotes à l'ail noir de l'Île d'Orléans

extra queue de homard 30\$



Poitrine de pintade farcie aux herbes, cavatelli, jus de volaille, poêlée de champignons



Chou, sorbet et confit de rhubarbe, crème diplomate au sureau

*le menu est sujet à changement

