

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

205\$

TRADITION

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

LES CLASSIQUES

Ceviche de flétan, vinaigrette clémentine,
pêche et fenouil, cerfeuil musqué,
huile de caméline

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

LA MARQUE DES SAISONS

Queue de homard, kale grillé et sauce choron
Pince de homard, concombre,
chimichurri et shiso

Filet de boeuf, jus de viande rabiote et livèche,
asperges vertes et morilles

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, huile de poireau
et caviar Sibérien

LES CLASSIQUES

Ceviche de flétan, vinaigrette clémentine, pêche
et fenouil, cerfeuil musqué, huile de caméline

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

LA MARQUE DES SAISONS

Queue de homard, kale grillé et sauce choron

Pince de homard, concombre,
chimichurri et shiso

OU

Filet de boeuf, jus de viande rabiote et livèche,
asperges vertes et morilles

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