

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

205\$

TRADITION

Crème de laitue de l'Île d'Orléans, pétoncles fumées, aubergine confite et caviar sibérien

CONSERVATION

Crudo de bar sauvage, vinaigrette clémentine, pêche et fenouil, cerfeuil musqué, huile de caméline

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

VÉGÉ

Cannelloni crinière de lion et épinard, velouté de champignons, truffe noire et beurre amandine

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

NOUVEL ARRIVAGE

Stracciatella, tomates ancestrales, crumble de pain, micro-basilic et gelée d'eau de tomates

Fraises de l'Île d'Orléans, crémeux de petits pois, pousses d'épinette et faisselle de Cassis et Mélisse à l'huile d'olive