

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

205\$

TRADITION

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

CONSERVATION

Tartare de thon Bluefin, vinaigrette kombucha à la pivoine, melons et fleurs

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

Saumon sauvage, mousseuse au maïs de Neuville, vinaigrette chaude cerises et jalapeños brûlés

Filet de bœuf, jus de viande yuzu et livèche, carottes nouvelles, haricots et chanterelle

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