

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

205\$

TRADITION

Crème de laitue, 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

Suprême de canard, cassis de l'Île d'Orléans,
betterave rouge et poivre sauvage de Madagascar

NOUVEL ARRIVAGE

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

Pêche pochée au foin d'odeur, mousseline
de genièvre, gavotte et croustillant
de chocolat blanc