EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

205$

TRADITION

Caviar sibérien, crème d'oursin de Kamouraska,
riz gluant soufflé et croquette de pintade

ÎLE D'ORLÉANS

Hamachi, poire marinée au gingembre sauvage,
purée de panais et chips d'algues

Terrine de foie gras truffée, pommette
de tire farcie, pain shokupan

VÉGÉ

Mille-feuille shiitake, chou et pommes
de terre, consommé au miso et thé des bois,
huile de caméline

LA MARQUE DES SAISONS

Pétoncle des Îles, moule et mactre de Stimpson,
espuma de pommes de terre safranées,
vierge de fenouil

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

NOUVEL ARRIVAGE

Raclette de Compton au poivre rose,
poireau fondant, condiment de prunes jaunes
et tomates vertes, jambon ibérique

Crème prise et caramel de butternut, mousse et
opaline au café, courge laquée au sirop de bouleau
et huile de truffe des Appalaches