

MENU DÉGUSTATION (5 services) – 85 –



Mise en bouche Consommé de volaille

Entrées

Tartare de bœuf, émulsion d'épinards, cipollini,
champignons, poivre rose

Saint-Jacques en coquille des Îles-de-la-Madeleine,
pommes de terre fumées, condiments de moules,
ris de veau et lardons

Foie gras osmose au Pinot Noir et vanille,
poitrine de canard, amandes fumées (+8)

Tarte d'anguille du Lac Saint-Pierre,
crèmeux de volaille au Porto, pomme, radis, cerfeuil (+8)

Plats

Croustillant d'aile de raie, pieuvre fondante à la provençale,
gel d'ail et aioli au basilic

Joue de bœuf, kewpie, crumble au persil,
crèmeux de chou-fleur au beurre noisette, jus au vin rouge

Porcelet de la ferme Gaspior, chou rouge, palourdes aux herbes,
légumes au beurre et jus à l'ail rôti (+10)

Salade de homard de la Gaspésie, escolier fumé par nos soins,
gaspacho d'aubergine et crème au wasabi (+10)

Desserts