



ICI, CE SONT LES SAISONS ET LES PRODUITS QUI DÉFINISSENT LES MENUS. UNE CARTE FIXE CHANGE AVEC LES SAISONS, AUTREMENT UNE ARDOISE PROPOSE QUOTIDIENNEMENT DES SUGGESTIONS D'ARRIVAGE.

TOUTEFOIS, LE MENU SUGGÉRÉ CI BAS EST SUJET À CHANGEMENT. VEUILLEZ LE CONSIDÉRER À TITRE INDICATIF.

MENU (À TITRE D'EXEMPLE)

RADIS/AIL NOIR 20

Millefeuille de radis et shiso Vert Mouton, tuile de beurre à l'ail noir, ricotta aux herbes, échalotes frites et gaillet

PORC/TÊTES DE VIOLON 24

Poêlée de têtes de violon flambée à la hollandaise au secret de Maurice, tomme de Kamouraska, filet mignon de porc et salade de roquette

CRABE/HOMARD 29

Homard de Gaspésie et ravioli de crabe des neiges à l'encre de seiche, crème à l'huile d'argan, chanterelles et panais, lait au poivre sauvage

AGNEAU/ALGUES 34

Longe d'agneau de pâturage aux algues cuisson vapeur, ballotine d'épaule braisée au sésame et coriandre, légumes marinés et crème sure 5 épices

PIEUVRE/CHORIZO 29

Pieuvre grillée, laquée au miel de tomates, lentilles du Puy et béluga, chorizo, citron et bisque de crabe à la coriandre

BŒUF/GENIÈVRE VERT 37

Filet mignon de bœuf Fournier mariné au genièvre vert et fumé aux branches de cèdre, club smoked meat et pissenlits, brochette de bouleau jaune aux abats

FRAISES/THÉ DES BOIS 18

Tarte meringue au chia et à la fraise, sorbet fraise et thé des bois, mascarpone au jasmin et ganache à la rose

COURGE/SUZE-15MN 21

Financier à la courge et purée d'oranges amères, jus d'orange à la Suze et glace au safran du Bic



MENUS DÉGUSTATION

3 SERVICES (2HEURES)/AVEC LES VINS	65/100
5 SERVICES (3 HEURES)/AVEC LES VINS	80/135
7 SERVICES (4 HEURES)/AVEC LES VINS	100/175

* Taxes et service en sus.