

# EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

185\$

## CONSERVATION

Caviar sibérien, poireaux fondants au babeurre fumé, concassé de betteraves et pommes

## NOUVEL ARRIVAGE

Duo de thon, décoction de prune jaune et melon, condiment de tomate verte et sorbet à la menthe

Terrine de foie gras, confiture de fraise, sirop de bouleau et livèche, mousseuse et pain de maïs de Neuville

## VÉGÉ

Gnocchis de pommes de terre Bellarosa, crème de potiron, graines de citrouilles, beurre moussant et estragon

## DES CLASSIQUES

Pétoncles des Îles, crème de laitue grillée, haricots verts, noyer noir et framboises

Contre-filet de bison, panais rôti, purée de panais vanillée, condiment de panais et cerise de terre

## BAS-SAINT-LAURENT

Fromage Grey Owl, gelée de verveines, condiment de saucisson et tomates ancestrales

Crèmeux foin d'odeur, kouglof aux raisins secs, sauce au jus de raisin épicé et raisins frais du Québec

# MENU PERSONNALISÉ

140\$

## CONSERVATION

Caviar sibérien, poireaux fondants au babeurre fumé, concassé de betteraves et pommes

## NOUVEL ARRIVAGE

Duo de thon, décoction de prune jaune et melon, condiment de tomate verte et sorbet à la menthe

OU

Terrine de foie gras, confiture de fraise, sirop de bouleau et livèche, mousseuse et pain de maïs de Neuville

## VÉGÉ

Gnocchis de pommes de terre Bellarosa, crème de potiron, graines de citrouilles, beurre moussant et estragon

## DES CLASSIQUES

Pétoncles des Îles, crème de laitue grillée, haricots verts, noyer noir et framboises

OU

Contre-filet de bison, panais rôti, purée de panais vanillée, condiment de panais et cerise de terre

## TRADITION

Fromage Grey Owl, gelée de verveines, condiment de saucisson et tomates ancestrales

OU

Crèmeux foin d'odeur, kouglof aux raisins secs, sauce au jus de raisin épicé et raisins frais du Québec