

MENU DÉGUSTATION (5 services) – 85 –



Mise en bouche Consommé de volaille

Entrées

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

Flan Pecorino, citron, cresson,
huîtres croustillantes, gel d'ail

Tarte à l'encre de seiche, ris de veau, moules fumées,
lardons, courge, jus à l'ail rôti (+8)

Foie gras osmose, mousse de cœurs, poitrine fumée
amandes, pommes pressées (+10)

Plats

Ballotine de volaille truffée, pieuvre fondante, aïoli, chou-fleur,
jus de viande, légumes au beurre

Joue de bœuf, kewpie, crumble au persil,
crèmeux de courge au beurre noisette, jus au vin rouge

St-Jacques des Îles de la Madeleine, grison, échalotes confites,
poireaux, sauce kaffir, crèmeux de céleri (+10)

Homard fondant de la Gaspésie, palourdes aux herbes, citron, raifort,
betterave, croustillant de tapioca (+10)

Desserts