

## MENU DÉGUSTATION (8 services) – 110 –



### 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)

#### Trou Normand

#### Plats

Ballotine de volaille truffée, pieuvre fondante, aioli, 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)

#### Fromages, Pré-Dessert, Desserts