

# Le Signature

## APÉRO AU CHOIX

## MISES EN BOUCHE

Macaron aux pistaches, effiloché de canard, confit d'abricot à la marjolaine

Foie gras de canard au cidre de glace, gelée de pomme, pain d'épices

## SÉLECTION DE VINS

Terra Sana, Sauvignon blanc bio, François Lurton, France  
Chianti Castiglioni, Frescobaldi, Italie

## ENTRÉE

Tartare de saumon, kalamansi, noix de pin torréfiées, croûtons au curcuma, pousses gastronomiques

Gravlax de bœuf Angus, compotée acidulée de petits fruits, betteraves fumées

## GRANITÉ POMME, CANNEBERGE, VODKA

## PLAT PRINCIPAL *UN CHOIX*

**Cabillaud rôti**, purée de céleri-rave, escabèche de fenouil et d'artichauts

**Filet mignon**, demi-glace anisée, purée de céleri-rave, légumes de saison

**Poitrine de canard de barbarie**, glace de viande tomatée, purée de céleri-rave, légumes de saison

**Chaudrée de fruits de mer**, bisque de homard, escabèche de fenouil et d'artichauts, légumes de saison

**Arancini aux jeunes champignons sauvages**, extraction de carottes, escabèche de fenouil et d'artichauts, légumes de saison

## DUO DE FROMAGES QUÉBÉCOIS

Pleine Lune et Douanier

## DESSERT *UN CHOIX*

Tarte tatin, caramel salé, crème Chantilly

Trilogie de crème brûlée

