

Le 6 services

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

ENTRÉE *UN CHOIX*

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 tomate, purée de céleri-rave à l'estragon, 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

Mentionnez toute allergie à votre serveur

