

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, huile d'olive, tuile au curcuma

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

Granité pomme, canneberge, vodka

Plat principal *UN CHOIX*

Marlin bleu cuit à basse température, crémeux de pois chiche au citron confit, escabèche de fenouil et d'artichauts

Filet mignon, demi-glace anisée, purée de céleri-rave à l'estragon, légumes de saison

Filet de canette, confiture de tomates au thym, purée de céleri-rave à l'estragon, légumes de saison

Chaudrée de homard et fruits de mer, bisque tomatée, fenouil confit, piperade de légumes

Arancini à l'extraction de carottes et jeunes champignons, mayonnaise au sumac, roquette, piperade de légumes

Duo de fromages québécois

Mouton noir et Empereur de Montérégie

Dessert *UN CHOIX*

Tarte tatin, crumble, crème chantilly

Mignardises, petits fruits de saison

