

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 \$

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

De La Maison Rougié, brioche, sauce porto, rhubarbe confite, verveine, fraises

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, brioche, port sauce, candied rhubarb, verbena, strawberries

Ou/Or

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

Brioche bread, apple and coriander gel, cranberry compote with Anicet honey

&

ASPERGES VERTES

Saumon fumé maison, salicorne, vinaigrette et gel d'estragon, pistaches rôties

GREEN ASPARAGUS

House-smoked salmon, samphire, vinaigrette and tarragon gel, roasted pistachios

&

HOMARD DE GASPÉSIE

Salade, rémoulade de céleri rave et branches de céleri, pommes verte acidulées

GASPÉ LOBSTER

Salad, celeriac and celery remoulade, tart green apples

&

TATAKI DE CERF

Champignons marinés, noisettes, parmesan, gel de camerises

VENISON TATAKI

Marinated mushrooms, hazelnuts, Parmesan, haskap berry gel

&

TARTARE DE FRAISE

Basilic, sorbet rhubarbe vanille, biscuit à l'huile d'olive

STRAWBERRY TARTARE

Basil, vanilla rhubarb sorbet, olive oil biscuit