

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

90 \$ SANS VIN ET 140 \$ AVEC VIN / \$ 90 WITHOUT WINE AND \$ 140 WITH WINE

FOIE GRAS DE CANARD

De La Maison Rougié, sauce porto, prunes confites, badiane

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, port sauce, candied plums, star anise

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

&

3 HUÎTRES CHEBOOKTOOK DU NOUVEAU-BRUNSWICK, SUR ÉCAILLES

Mignonnette, citron

3 NEW BRUNSWICK CHEBOOKTOOK OYSTERS, ON HALF SHELL

Mignonette, lemon

&

POIREAU FUMÉ ET BURRATA

Vinaigrette au gingembre, miel d'Anicet, noix de Grenoble, pousses de roquette

Gel de betterave rouge et vinaigre de framboise

SMOKED LEEK AND BURRATA

Ginger vinaigrette, Anicet honey, walnuts, arugula shoots

Beetroot gel and raspberry vinegar

&

FILET DE LOUP MARIN EN TATAKI

Chanterelles et shiitakés marinés, salicorne, gel et confiture d'argousier

SEAL FILLET TATAKI

Marinated chanterelle and shiitake mushrooms, samphire, sea buckthorn gel and jam

Ou/Or

MORUE DE TERRE NEUVE

Sauce à l'oseille citronnée, pressé de courges, mousseline de carottes au safran

NEWFOUNDLAND COD

Lemon sorrel sauce, squash puree, carrot mousseline with saffron

&

DESSERT AUTOUR DE LA POMME

Pressé de pommes, sablé breton, sorbet aux pommes et au cidre

DESSERT FEATURING APPLES

Pressed apples, Breton shortbread, apple and cider sorbet

&

THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE