

# MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 \$ SANS VIN ET 145 \$ AVEC VIN / \$ 95 WITHOUT WINE AND \$ 145 WITH WINE

## **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

&

**THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE**