

# MENU GASTRONOMIQUE

85 \$ sans vin et 130 \$ avec vin

## FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

brioche, sauce porto, chutney de rhubarbe

OU

## TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

pain brioché gel de bleuet à l'estragon, chutney d'oignon au porto

&

## TARTARE DE PÉTONCLE DES ÎLES

pomme, concombre, coriandre, gelée verte, huile de noisettes

&

## SABLÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES

pistaches, noix de Grenoble, roquette vinaigrette à l'aneth et ail

&

## LONGE DE CERF GRILLÉ

camerise au sirop d'érable, pommes darphins, tomates séchées et fines herbes,  
purée de topinambours et légumes grillés

...

## DESSERT :

## GÂTEAU ÉPONGE À L'HUILE D'OLIVE MÉLILOT

sorbet maison aux fraises du Québec, fraises du Québec au basilic de notre jardin,  
gel de fraises, crémeux au fromage mascarpone, citron vert, tuile au sirop d'érable