

MENU GASTRONOMIQUE

80 \$ sans vin et 120 \$ avec vin

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

sauce porto, pommes caramélisées au romarin

OU

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

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

&

CROUSTILLANT DE MOZZARELLA ET TOMATES

salade de roquette, canneberges séchées, graines de citrouille, radis,
vinaigrette à l'ail et à l'aneth

&

CRUDO DE PÉTONCLES DES ÎLES DE LA MADELEINE

kumquat, lime, huile d'olive, chips de tarots, câpres frits, mini pousses

&

MÉDAILLON DE WAPITI

argousier, topinambours rôtis au gras de canard, pommes fondantes, tomate grillée

...

DESSERT :

FINANCIER AUX PISTACHES

Crèmeux au chocolat blanc et yaourt, tuile de praliné et chocolat et sorbet à l'argousier

THÉ OU CAFÉ