

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

85 \$ sans vin et 130 \$ avec vin / \$ 85 without wine and \$ 130 with wine

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

pain brioché maison, sauce au porto, confiture de bleuets du Québec

PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS

homemade brioche bread, port sauce, Quebec blueberry jam

OU

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

pain brioché maison, gel de bleuets à l'estragon, chutney d'oignons au porto

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

homemade brioche bread, blueberry and tarragon gel, onion and port chutney

&

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES DU QUÉBEC

pêches de l'Ontario, burrata, sauce Chimichurri

MAGDALEN ISLAND SCALLOP TARTAR

apple, cucumber, coriander, green jelly, hazelnut oil

&

CARPACCIO DE PIEUVRE AUX AGRUMES

endives, radicchio, oignon vert, argousier

OCTOPUS CARPACCIO WITH CITRUS FRUITS

endive, radicchio, green onion, sea buckthorn

&

CÔTE DE SANGLIER GRILLÉE

champignons Shimejji de la ferme Champimignon, jus au thym citronné, caviar d'aubergines, chou-fleur, haricots verts

GRILLED WILD BOAR RIB

Shimeji mushrooms from Champimignon farm, lemon thyme sauce, eggplant caviar, cauliflower, green beans

DESSERT / THÉ OU CAFÉ

GÂTEAU ÉPONGE À L'HUILE D'OLIVE ET 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

DESSERT / TEA OR COFFEE

SPONGE CAKE WITH SWEET CLOVER OLIVE OIL

homemade Québec strawberry sorbet, Québec strawberries with basil from our garden, strawberry gel, creamy mascarpone cheese, lime, maple syrup tuile