

# MENU GASTRONOMIQUE

75 \$ sans vin et 110 \$ avec vin

## FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

rhubarbe confite, sauce porto, framboise

OU

## TERRINE DE FOIE GRAS

gelée et compote d'argousier, brioche maison, pousses de roquette

...

## BURRATA

tomates Ancestrales, gaspacho de melon d'eau, fenouil, maïs, basilic

...

## LE FLEUVE ST LAURENT

Buccin gratiné, salade de crevettes nordique, turbot mariné, salicorne, crème d'aubergine fumé

...

## MÉDAILLON DE WAPITI

bleuet, sucrine, carottes feuilles rôti au sirop d'érable

...

DESSERT DU MOMENT / THÉ OU CAFÉ