



Menu

Ouverture

Ce menu a été conçu par notre Cheffe Alexandra Gagné

TRIOLOGIE

Betteraves bicolores étagées, crème aigre au fromage de chèvre de la Ferme Audet et poivre des Dunes

Carpaccio de bœuf, façon gravlax aux épices fumées, mayonnaise à la fleur d'Ail Orléans, pico de gallo, réduction de vinaigre d'épinette de la Ferme et Vinaigrerie du Capitaine et copeaux de pecorino

Roulade de concombre farci de homard, crabe et crevettes de la poissonnerie MDM Paspebiac, mayonnaise aux agrumes, pommes vertes et gadelles blanches, espuma à la lime

ASSIETTE AU CHOIX

Moules et homard

Homard poché au beurre, bisque crémeuse au cognac, moules au vermouth sur nid d'asperges grillées et risotto
75\$ + tx

Filet de bœuf périgourdine

Filet de bœuf 6 onces, foie gras poêlé, pain brioché, sauce à la truffe et romarin, Gremolata, purée de céleri-rave et courge, légumes
75\$ + tx

Ris de veau croustillant

Réduction de Nectar de Glace de Cidrerie Verger Bilodeau, purée de céleri-rave et courge, légumes
70\$ + tx

Raviolo

Farci de champignons de la Ferme urbaine Ô Champignon à l'ail noir de Balsaï et fromage ricotta, beurre blanc au prosecco et oseille, noix de pin torréfiées
60\$ + tx

DESSERT

Pavlova aux petits fruits, café ou thé

