



LA DÉCOUVERTE JACQUES LE DIVELLEC

Trilogie de mises en bouche de la mer
caviar, crabe et huître

Émincé de homard de la Nouvelle-Écosse poché
en salade d'asperges vertes et blanche
vinaigrette au caviar de hareng fumé et oeuf de caille

Soupe de poissons et sa rouille, mie de pain croquante à l'ail
doux,
éffiloché de crabe des neiges à l'estragon

Crevettes sauvages des Îles de la Madeleine
risotto Acquarello aux cassérons, jus de coquillage à l'encre

Granité

Coeur de thon rouge Big Eye au foie gras de canard poêlé
à la fleur de sel, réduction de jus de viande à la truffe d'été

Fromages du terroir québécois

Gourmandise d'Éric Lessard, Chef pâtissier

Café ou thé et mignardises

129.