

Le chef Jean-Luc Boulay, Maître Cuisinier de France, ainsi que sa brigade vous proposent de faire voyager vos papilles avec notre **Menu Découverte sept services** à 155$ inspiré des produits du terroir québécois (Différents accords mets et vins disponibles sur demande)

**CARTE PRINTEMPS 2023**



**ENTRÉES**

**Terrine de foie gras**

Gelée d’argousier, coulis de fruits

Baies indigènes confites, pain brioché 29.

**Expérience de foie gras**

Tradition et innovation en cinq façons

Variations de fruits et légumes texturés 39.

**Escalope de foie gras poêlée**

Renversé aux fraises des bois

Tuiles au thym et jus de viande 39.

**Bison**

Mi-cuit aux aromates boréales, rouleau croustillant

Crosnes et purée de chou rouge

Sauce au Bleu d’Élizabeth et réduction de vin rouge 29.

**Omble chevalier**

Longuet d’omble chevalier

Champignons marinés

Purée de fenouil, sauce aux herbes 29.

**Crabe des neiges et Caviar**

Tuiles de salicorne et ficelles de pommes Granny-Smith

Crème anglaise au crabe et foin d’odeur 35.



**PLATS PRINCIPAUX**



**Pigeonneau**

Poitrine farcie au lard de Colonnata

Betterave, Rhubarbe confite, noyer noir

Jus végétal 66.

**Suprême de canard**

Cromesquis à la pêche et foie gras

Coeur rosé et gâteau salé aux carottes

Jus à l’épinette noire 56.

**Noix de Ris de veau et homard**

Morilles farcies aux crevettes de Matane, asperges

Jus de viande au Lillet 56.

**Flétan**

Pressé de poireaux, algues

Amandes fumées, ail noir du Quebec

Sauce au Noilly Prat 56.

**Agneau**

Carré, filet mignon et flanc

Aubergine, chutney de prune

Noisettes et jus d’agneau 56.

**Pétoncles**

Purée et palets de courge butternut

Pholiote adipeuse

Sauce crème aux cèpes 56.

Veuillez nous faire part de vos contraintes alimentaires lors de la prise de commande.

Notez que les temps de préparation et de cuisson alloués à nos plats font

La différence en bouche. Merci de votre compréhension!