



MENU UNIQUE DU 24 AU 31 DÉCEMBRE INCLUS

Trilogie de mises en bouche

Bâtonnet de fromage crémeux au céleri-rave, relevé d'une touche d'huile de truffe.

Crémeux d'œuf de la ferme du village, accompagné d'oursin et de topinambour confit.

Tataki de bœuf Wagyu de la ferme Kobec, l'ail noir, oignons frits et ponzu maison.

Entrées :

Foie gras au torchon à la Fleur de sel du Saint-Laurent, aspic de pomme du Petit Coteau et cognac, caramel au pain d'épice et pain brioché poêlé au beurre.

(Supplément : 10 \$ en menu 5 services | 20 \$ en menu 6 services)

OU

Crudo de pétoncles des Îles-de-la-Madeleine, servi sur glace, huile au basilic, verjus à l'orange et fines lamelles de daikon.

Option de Trou Normand, (+ 6 \$)

Les plats :

Bouillabaisse du pêcheur Poisson de l'arrivage, moules, crevettes de Matane, fenouil et poivrons grillés, bisque de homard tomatée, pommes de terre grelots.

Bœuf Wellington aux épinards et à la ventrèche, jus corsé au vin rouge, accompagné d'une crème de sarrasin torréfié, de champignons en deux façons et de panais rôtis au beurre noisette à la sauge.

Dessert :

Entremet chocolat cerises, crème glacé verveine, gel cerise, crème légère et Dahlia confit.



Menu unique à 135 \$ par personne avant taxes et service

Faites-vous plaisir avec nos accords mets et vins :

5 verres pour 65 \$ | 4 verres pour 55 \$