



L'ART DE LA TABLE

ENTRÉES

La tomate vigne

En variation de goût et texture, burrata & basilic

Le masala vadai

D'interprétation indienne, tzatziki voilée d'une peau de yaourt - concombre - fenouil & radis

Le foie gras de la ferme «Rougié» +5\$

Au torchon ou poêlé, chutney de rhubarbe - macaron et fraise confite & fleur d'oranger

Le porcelet de la ferme «Gaspior»

En mitonné gourmand, oeuf «crousti-moelleux» - champignon - tomate confite & truffe

La soupe

Chaude ou froide, selon l'inspiration du marché

Le thon certifié «Oceanwise»

En variation façon «Rossini», moderne - condiment soya & truffe

Le crabe

En raviole végétale, symphonie gourmande d'aromates - touche d'agrumes & de vanille

PLATS PRINCIPAUX

L'agneau du Québec

Morceau choisi, aubergine fondante - panisse - aromates & curry végétal

Le boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard +10\$

Grillé au charbon, légumes sélectionnés - sauce au vin rouge
Liégeois entre tradition & modernité

Le veau de nos régions

En déclinaison, petit pois façon cuisine bourgeoise - sauce bacon-meaux & truffe

Les cavatellis

À la ricotta, prosciutto - oeuf parfait - champignon sauvage & crème de morille

Le flétan

Cuit à basse température, pomme de terre safranée - fenouil confit
Sauce «mousseline-garniture» façon normande



RELAIS &
CHATEAUX