



L'ART DE LA TABLE

ENTRÉES

Le masala vadai

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

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

Confit-poêlé aux arômes de romarin, texture - pomme & raisin en délicate alliance

La courge

Comme une crème prise, champignons - pomme grenade - noisette
mozzarella di buffala & capucine

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

Les Saint-Jacques +10\$

Relevées d'un condiment cochon, truffe - noisette - épeautre façon risotto poudré de sauge
courge - crème fouettée

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

Poêlé, terrine de pomme de terre - lard - truffe & chou farci

Le cerf de nos régions

En juste cuisson, tartelette gourmande - fruits & légumes cuisinés ensemble
sauce en «Dolce-Forte»

Les cavatellis

À la ricotta, truffe - oeuf de canne parfait - champignons - courge - sanglier confit
croquette et parmesan « comme un nuage »

La morue noire

En douce cuisson parfumée au nori, poireau - agrumes & parfum de citronnelle

