

Menu Estival

Trois services 109
Accords quatre vins 105
Canon du sommelier + 30

AMUSE-BOUCHE

Tartare de pétoncles

Rhubarbe confite, rouille, poudre d'algue, chips de betteraves, perle de passion

ENTRÉE

Pizzetta de saumon

Crème de tobiko, ponzu, d'échalotes marinées, tomates cerises, jalapeño et perles de framboise

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard

Tartelette de courge aux fleurs d'oranger et à la cannelle, amandes, purée de betteraves, champignons shimejis glacés

DESSERT

Le temps des fraises

Fraises du Québec, sirop infusé à la menthe, croustillant de granola aux amandes, crémeux de yogourt et glace au fromage de chèvre

À la carte

Huîtres (6 ou 12) des Martimes / 24-46

Assiette de fromages locaux / 29

*Taxes et service en sus.