



Menu Dégustation 8 Services 90\$ / 8 Courses Tasting Menu \$90

Exemple de Menu Novembre-Décembre / November and December Sample Menu

Bisque de Homard / Caviar / Crème Fraîche - Lobster Bisque / Caviar / Fresh Cream

**

Salsifis Rôtis, Lait d'Amande et Pousses de Shiso - Roasted Salsify, Almond milk and Shiso Sprout

Vin blanc / White wine 3 oz

**

Esturgeon Fumé. Pomme de terre, œufs de poissons. - Smoked Sturgeon. Potatoes, fish roe.

****Extra Caviar Acadian Gold (5 gr).30\$ - *Acadian Gold Caviar (5 gr) extra. \$30**

Vin blanc / White wine 3 oz

**

Tartare de Bœuf. Poireau Frit, Jaune d'Oeuf, Cendre.- Beef Tartar. Fried Leeks, Egg Yolk, Ashes.

****Extra Truffe du Périgord 3 grammes 10\$ - Périgord Black Truffle 3 grams \$10**

Vin rouge / Red wine 3 oz

**

Foie Gras Poêlé. Pommes, Épices Boréales. - Pan-Seared Foie Gras. Apples. Boreal Spices

Vin doux / Sweet wine 2 oz

**

Poitrine de Canard Vieilli. Camerise, Jus de Genièvre. - Aged Duck Breast. Haskap, Juniper Juice.

Vin rouge / Red wine 3 oz

**

Glace aux Topinambours. Dulce de Leche, Crumble de Lait. - Jerusalem Artichoke Ice Cream. Dulce de Leche, Milk Crumble.

Vin doux / Sweet Wine ou/or Xérès 3 oz

(Ce vin accompagnera aussi le dernier service / This wine will go with the last course too)

**

S'Mores. Guimauve, Chocolat Manjari, Biscuit Graham. - S'Mores. Marshmallow, Manjari Chocolate, Graham Tile.

Café filtre ou thé / Regular Coffee or tea

****Notre menu dégustation change toutes les semaines et est inspiré de notre menu à la carte, soit de produit de saisons de la plus grande fraîcheur. Si un membre de votre groupe a des allergies, bien vouloir nous les communiquer à l'avance. Our tasting menu change weekly and is inspired from our a la carte menu, which is made with seasonal ultra fresh products. If one of your group member has any allergy, please communicate those to us before arrival of your group.**

Accompagnement de Vins / Wine Pairing

Prix 70\$ par personne (17 onces/pp sera servi). / Price \$70 per person (17 ounces/pp will be served)

L'accompagnement de vin peut aussi être facturé à la bouteille selon la consommation

The wine pairing may also be charged per bottle on consumption.

Les vins servis sont principalement des vins d'importation privée soigneusement sélectionnés par notre sommelier.

Our wine are mainly privately imported wines and finely selected by our sommelier.

Un accompagnement de vins encore plus exclusifs et haut de gamme est toujours disponible sur demande avec mention d'un budget par personne.

A more exclusive wine pairing of high end wines is always available on request if you mention your budget per person.

Tous nos prix sont taxables. / Prices subject to taxes