



MENU DÉCOUVERTE 7 SERVICES
7 COURSES TASTING MENU

MENU FIXE 180\$

ACCORDS VINS

DÉCOUVERTE 110\$ PRESTIGE 200\$



OURSIN DE RIMOUSKI, MORUE NOIRE FUMÉE, CAVIAR ACADIEN
RIMOUSKI SOURCED SEA URCHIN, SMOKED BLACK COD, ACADIAN CAVIAR

FOIE GRAS TORCHON DE LA CANARDIÈRE
FOIE GRAS TORCHON FROM LA CANARDIÈRE FARM

BALLOTINE DE SÉBASTE DU ST-LAURENT,
MOUSSELINE DE PÉTONCLES, RAVIOLO AU CRABE DES NEIGES
BALLOTINE OF ST. LAWRENCE REDFISH, SCALLOP MOUSSELINE, SNOW CRAB RAVIOLI

PIEUVRE POCHÉE AU VIN ROUGE
OCTOPUS POACHED IN RED WINE

CERF DES APPALACHES
APPALACHIAN VENISON

SORBET CITRON ET LIMONCELLO
LIMONCELLO & LEMON SORBET

MARIAGE CHOCOLAT & CÈPES
CHOCOLATE & PORCINI MARIAGE

MENU DISPONIBLE TOUS LES JOURS DE 18H À 20H
AVAILABLE EVERY DAY BETWEEN 18H AND 20H