



Menu dégustation tout en poésie

Jeudi 11 Avril 2019 – 75\$

Amuse-bouche :

Bouchée de carotte grillée, laquée au miel sauvage à l'ail fermenté, ricotta maison, sauge frite et noix de pin.

Service 1 :

Crème de patate douce et courge au beurre, granola de bacon, crouton camping et huile d'ail à l'oignon brûlé.

Service 2 :

Variation de betterave, fromage de chèvre cendré Grey owl, réduction de cidre de glace et fleur de sel de charbon.

Service 3 :

Granité de camerise et liqueur de cassis

Service 4 :

Ravioli de lièvre, sauce au bleu Élisabeth, pleurote grise, choux grillés et écume au vinaigre de cerise.

Service 5 :

Magret de canard grillé, charbon de maïs, fleur d'ail et purée de panais.

Service 6 :

Cheesecake aux baies du Québec, sablé au chocolat, baie en sirop, émulsion de liqueur fruitée.

Mignardises:

Pastille de chocolat à la fraise.