

L'EXPÉRIENCE

Menu dégustation..... 85\$

Laissez-vous surprendre par notre menu dégustation 4 services.
Notre Chef et sa brigade vous proposent une expérience à l'aveugle.
Produits du terroir vous seront servis dans toute leur splendeur.

L'AUBE DES DÉLICES

LE CHANT DES SAISONS

LA SYMPHONIE DES DOUCEURS

LES TRÉSORS DU TERROIR

Tous les convives à la table doivent sélectionner L'Expérience afin de pouvoir en bénéficier

Notre sommelier vous invite à découvrir son univers
Des vins sélectionnés par Benoît-Marc pour se marier à votre menu

ACCORD DÉCOUVERTE 75\$



MENU DU SOIR

«CONCOMBER RAIN»

Espuma de concombre au raifort, mignonette concombre & aneth & suprême de lime

6 UNITÉS 24
12 UNITÉS 39

BRIE-OUX & PETTI-GRUYÈRE

Belle-Mère, Canotier, Cheval Noir, Curé quartier de l'Isle & fromage du moment

POUR 2 28
POUR 4 50

PAIN, AMOUR & FANTAISIE

Pain à la crème de blé biologique du Saguenay moulu sur pierre au moulin de François Borderon, beurre frais artisanal de la Fromagerie du Presbytère

..... 8

LE DERNIER SOUHAIT 34 LE COUREUR DES BOIS 35

Crème brûlée de chou-fleur au mélilot & Noilly Prat, escalope de foie gras poêlé, raisins frais & marinés, praliné au sarrasin, chou-fleur rôti, sarrasin sablé & pompe à l'huile grillée
Option végétarienne 24

Risotto Carnaroli aux champignons de la ferme Noko, copeaux de Louis D'Or, vierge de champignons à la tartufata, miel d'Apis Lacris, balsamique d'érable Les Voiles, œuf parfait crémeux & chips de champignons

C'EST FRAIS CARPACCIO C'EST MEILLEUR 29 BELLE & SÉBASTIEN 34

Carpaccio de boeuf saisi au poivre & épices boréales, vinaigrette à la truffe, pommes pailles frites, crème aigrette au raifort & réduction de damari d'avoine Massawippi

Filet de Sébaste de la Gaspésie, bouillon au kombu royal citronné & gingembre de la Mauricie, chiffonnade de légumes croquants au pesto, beignets d'asperges à Sébastien, radis mariné, chou fermenté & coriandre

FRESCA CHIQUITA 28

Ceviche de flétan, crevettes nordiques fraîches, mayonnaise au citron vert, crevettes cake, relish de canneberge acidulée, vierge à la liqueur de sureau flambée, huile d'aneth & citronnelle, tuile de sarrasin

TENDRE COMME UNE MULE 32

Raviole farcie à la macreuse de boeuf braisée, émulsion de fromage Belle-Mère, embeurré de chou, purée & poudre de chou rouge, feuilles de Bruxelles & jus de viande à la framboise

INSPIRATION DU MOMENT PRIX DU MARCHÉ LA PANNE D'LA VÉRANDA SOUS ZÉRO 32

Demandez à votre serveur quelle est l'inspiration du moment!

Boudin noir maison, feuilleté craquant à la caméline, purée de topinambour, vinaigrette aux noisettes & au carminé de pommes, poires confites, chips de racines & copeaux de foie gras

FRAGOLA LIMONE

Les Mille & une feuilles croustillantes de Mercotte caramélisées au beurre, crémeux Chantilly mélilot, fraises fraîches, menthe, gel citron, coulis fraise & sorbet fraise tout cru

..... 15

CHOU ROSE TOUT FLEURS

Gel framboise acidulé, crémeux à la rose sauvage, framboises fraîches & glace au lilas

..... 15

SAVEUR FANTÔME

Moelleux chocolat à la farine de riz, glaçage gourmand, crémeux chocolat noir, praliné sarrasin aux graines de courge torréfiées, tuiles, shortbread cacao, gel Fantôme & glace café

..... 17