

QUÉBEC TABLE GOURMANDE

MENU DÉCOUVERTE À 35 \$

COCKTAIL OU MOCKTAIL

L'Indice Ultra Violet - Botanique et Fumé + 15

ou

Pousse Mauve - mocktail - Nordique et Fruité + 12

SOUS LES FEUILLES, LA MER

Gravlax de saumon frais saisi, crémeuse de racines rôties au raifort et aux fines herbes, poire fraîche, choux de Bruxelles frits, ketchup de fruits du verger, gel de poire, feuilles de chou de Bruxelles en vinaigrette

Extra gravlax de pétoncles +10

LE BON, LE BOEUF ET LE TRUAND

Macreuse saumurée et confite, jus au cidre fermier, pain perdu au cheddar, à l'oignon et au thym, purée de rutabaga au coing, petits navets blancs rôtis et glacés à l'aigre-doux, huile d'épinette, coing confit, oignons grelots au vinaigre, persil frit, copeaux de rabiole

Extra pôelée de champignons sauvages +10

QUÉBEC BREST EN UN ÉCLAIR

Chou farci, crème diplomate aux graines de courge pralinées, gel au Coureur des bois, glace au sirop de bouleau et au myrique baumier, poudre de lactaire à odeur d'érable

BLANC OU ROUGE

France, Alsace, Riesling 'Au Dessus de la Loi' 2023, Marc Kreydenweiss + 15

ou

France, Alsace, Pinot Noir 2024, André Stentz + 14

R&P

