

# 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

---

## RHUBARBE AU CÔTÉ EST

Huîtres fraîches des Maritimes, rhubarbe confite au carvi sauvage de la Gaspésie, mignonette & espuma acidulé à la rhubarbe

6 HUÎTRES ..... 24

12 HUÎTRES ..... 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 CHAMPS DES VACHES ..... 32

Burrata, purée de betterave, betteraves rôties en vinaigrette, rhubarbe pochée au sirop, pompe à l'huile grillée, praliné de graines de courge de l'Odysée au miel d'Apis Lacris & copeaux de rhubarbe

## C'EST FRAIS CARPACCIO C'EST MEILLEUR ..... 29

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

## FRESCA CHIQUITA ..... 28

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

## 160, AVE CÉSAR ..... 29

Volaille tendrement marquée au fer chaud, romaine, sauce ranch maison, bacon fumé croustillant, tomates ancestrales de Mélanie, capucines, poivre craqué, citron & crostini aux herbes

Changer volaille pour notre boudin maison ..... +4

Version végétarienne disponible

## MARCHE EN FORÊT ..... 34

Cavatelli aux champignons, sauce cheddar de L'Isle-aux-Grues vieilli 2 ans, pickles de raisins rouges et frais, noix de Grenoble torréfiées, sirop d'érable & vinaigrette de champignons de la ferme Noko

## MER DE NOMS ..... 40

Saumon grillé, sauce vierge tout en fraîcheur, ragoût d'orge verte, fenouil confit, condiment olive Kalamata & beurre blanc

## LE RÊVE AMÉRICAIN ..... 52

Filet d'épaule de bœuf rôti et gambas géantes d'eau douce grillées, purée de romesco fumée et citronnée, beignet d'aubergine croustillant, pommes de terre grelots frites, mini poivrons brûlés & chimichurri

## LES LISIÈRES ..... 36

Marbré de lapin à l'ail noir, purée de petits pois, carottes Nantaises glacées, panisse croustillante, chips de carottes, condiment à l'ail noir et à l'érable, émulsion au jus de carottes & citronnelle

## FRAGOLA LIMONE

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

..... 15

## CHOU ROSE TOUT FLEURS

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

..... 15

## SAVEUR FANTÔME

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

..... 17