

MENU TABLE D'HÔTE - CUISINE DU MARCHÉ
16 JANVIER 2018 - SOIR

Chef invité : Eric Desormeaux

Menu

Entrées froides

Betteraves, babeurre, pistaches, citron, seigle

Ou

Foie gras, brioche, kumquat, piment, oseille

Ou

Entrées chaudes

Pétoncle, tomates, kimchi, dashi au bacon

Ou

Ravioli porcini, beurre fumé, sauge, noisette, chou kale

Potage

Consommé de porc citronnelle, dumpling, porc croustillant

Ou

Velouté de panais, lait fermenté, caviar

Plats

Saumon, carottes, céréales, soya, oignons 22,95\$

Agneau, courges, raisins, amandes, poivrons 23,95\$

Pintade, jus court, jardinière de légumes, pomme maxime 24,95\$

Bœuf, radis, ail noir, topinambour, truffe, mâche 25,95\$

Desserts

Financier chocolat, glace au pralin, argousier

Ou

Canneberge en 3 façons, cake au citron et cardamome, rose

Bon appétit!