



MENU TABLE D'HÔTE

Art de la table

1^{er} service

La carotte et le fenouil

L'une cuisinée et l'autre cru, fromage *Le Petit Prince* et cumin

ou

Le carpaccio de flétan

De nos côtes, raviole végétale, crevettes de la Gaspésie, aromate, vinaigrette vanille et citron

ou

La tomate ancestrale

En salade moderne, *Fior di latte* comme un nuage

2^{ème} service

L'assiette verte

Légumes de notre maraîcher, purée verte, émulsion de persil

ou

Le magret de canard non gavée

Mousseline de pommes de terre douces, légumes du maraîcher, jus court truffé

ou

Le saumon biologique

À basse température, pommes de terre fondantes, courgettes, calamars et chorizo en sauté gourmand

3^{ème} service

Variétés de sorbets et fruits

ou

Le chocolat

ou

Le bleuet

- 78\$ -