

# Menu découverte

## 4 services

59,00\$  
(TAXES ET SERVICE EN SUS.)

**POTAGE INSPIRATION DU CHEF**

**VERDURETTE INSPIRATION DU CHEF**

### Entrées

**SAISIE DE THON**

Algues, salicorne & émulsion au shiso

**TARTARE DE BOEUF**

Saucisson, parmesan, moutarde à l'estragon

**CRABE DES NEIGES**

Bouillon de crabe gélifié, purée de pois, coulis de tomates confites & poivrons rouges grillés

### Plats principaux

**RÂBLE DE LAPIN**

Purée de céleri-rave à la moutarde à l'ancienne, légumes du moment & sauce gastrique à la camerise

**CONTRE-FILET DE BISON**

Purée de carottes et betteraves, légumes du moment & sauce aux épices

**HOMARD POCHÉ AU BEURRE**

Riz basmati aux tomates séchées et safran, asperges grillées & huile de citron

### Desserts

**GÂTEAU MOUSSE FROMAGE & PISTACHE**

Croûte graham au miel, déclinaison de fraises & pistaches caramélisées

**SÉLECTION DU PÂTISSIER**