

La Dégustation

Menu préparé pour tous les invités à la table

Lamelles de thon Blue Fin et crevettes Nordique
jaune d'œuf, asperges vertes à l'huile et citron, crème Argenteuil, fleur allium

Blanc de flétan de l'Atlantique meunière
vierge oseille et moules safran ,purée de fenouil grenobloise

Homard saisi à la poudre perlimpinpin
crêpe de corail, soubise, bock-choy et bisque coraillée

Escalope de foie gras poêlé
chou farci bœuf et morilles, rhubarbe et biscotte de brioche

Pièce de contrefilet de boeuf
beurre séché aux olives noires, purée de cresson, cipolini viennoise et radicchio

Fromages d'ici et d'ailleurs
crumble d'oignons au babeurre, orpin et cerises séchées

Le Vacherin aux fraises de serre du Québec
spéculos, crème Zéphyr fleurie et citron Meyer

La mignardise

Menu – 169\$/personne

L'accord vin disponible – 139\$/personne

 **La cuisine - C'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont « Curnonsky »**