

**(i) La Dégustation** – 159.\$/pers. - menu préparé pour tous les convives à la table  
Accord vin - 139.\$/pers.

Crabe frais

Avocat et lamelles de bar au citron vert, huile de crustacés Tonka et fenouil

Pétoncle rôti

Épinard et moules marinière safranée, asperges vertes

Homard cuit doucement

Mini poireaux au beurre fumé et corail séché, gourganes livèche et raifort, œufs de mullet

Petits pois à la sarriette

Ris de veau, morilles farcies d'une duxelles aux noix et moëlle

Foie gras de canard poêlé

Rhubarbe et rutabaga, condiment aux raisins et céréales

Longe d'agneau rôtie

Purée d'oignon vert grillé, flan d'agneau et oxalis, jus Vandouvan, champignons King et condiment daikon

Fromages

d'ici et d'ailleurs, graham de brioche, compote de poires et canneberges, toast noisettes, confiture maison

Crèmeux Dulcey à la banane-trompettes confites à l'érable et sorbet passion

L'après dessert