

MENU DÉCOUVERTE



L'ESPADON

1er
service

CRABE DES NEIGES

Chair de crabe des neiges et
crevettes nordiques
muhammara et huile de persil

ACCORD

*Château Les Arromans,
Sauvignon Blanc 2023, Bordeaux*

2ème
service

FLÉTAN

Pavé de flétan du golfe et
anguille fumée du Kamouraska,
beurre blanc au miso

ACCORD

*Flo Busch, Lou Bragalou 2021,
Grenache Blanc, Pays d'Hérault*

3ème
service

AGNEAU

Gigot d'agneau du Kamouraska,
aligot de panais et jus de
braisage

ACCORD

*Ferme du Mont, Mademoiselle
du Mont 2021, Côtes du Rhône*



TABLE À DESSERTS

75.00\$/personne | 105.00\$/personne avec accords

TASTING MENU



L'ESPADON

First Course

SNOW CRAB

Snow crab and Nordic shrimp,
muhammara, parsley oil

PAIRING

*Château Les Arromans,
Sauvignon Blanc 2023, Bordeaux*

Second Course

HALIBUT

Gulf halibut fillet with smoked
Kamouraska eel and miso beurre
blanc

PAIRING

*Flo Busch, Lou Bragalou 2021,
Grenache Blanc, Pays d'Hérault*

Third Course

LAMB

Kamouraska lamb leg, parsnip
aligot, braising jus

PAIRING

*Ferme du Mont, Mademoiselle
du Mont 2021, Côtes du Rhône*



DESSERT TABLE

75.00\$/person | 105.00\$/person with pairing