



| MENU DÉCOUVERTE |

***Laissez-vous tenter par un menu dégustation
de fruits de mer en quatre services
Avec possibilité d'accord mets-vins,
servis en verres de 3 oz.***

Crabe des neiges

Chaire de crabe des neiges, torsade feuilletée,
fromage à la crème aux herbes, mangues, gelée
de poivrons doux et huile de caméline

Accord : Cava Parés Baltà Brut

Pavé de morue

Pavé de morue du golfe poêlée, edamames,
vinaigrette au cari rouge et sésame,
lardons et toast de risotto

Accord : Domaine Laroche, Chablis Saint Martin

Homard de la Gaspésie

Raviolo de chair confite au beurre de camomille,
sauce bisque crémeuse, huile de citron fumée,
crumble de pain à la rouille

Accord : Fattoria Fibbiano, Vermentino, Toscane

Dessert

Profitez de notre table à desserts
pour votre dernier service

70.00\$ / personne

95.00\$ / personne en accord mets/vins



| DISCOVERY MENU |

***Treat yourself with a four-course
seafood tasting menu***

***With optional wine pairings,
served in 3 oz glasses.***

Snow Crab

Snow crab meat, twisted puff pastry,
herbed cream cheese, mango,
sweet pepper jelly and camelina oil

Pairing : Cava Parés Baltà Brut

Cod fillet

Pan-seared cod fillet from the Gulf, edamame,
red curry and sesame dressing,
crispy bacon and risotto toast

Pairing : Domaine Laroche, Chablis Saint Martin

Gaspésie Lobster

Raviolo filled with butter-poached lobster meat
infused with chamomile, creamy bisque sauce,
smoked lemon oil, and rouille bread crumble

Pairing : Fattoria Fibbiano, Vermentino, Toscane

Dessert

Enjoy our dessert table for your final course

70.00\$ / person

95.00\$ / person with wine pairings