

# Menu

29 . 11 . 25

*Service des bulles.*

## **MISES EN BOUCHE**

Cornet à la mousse de foie d'alpaga, au Mortbleu et gel de canneberges.  
Tartelette aux rillettes de champignons Crabe.  
Tataki de phoque au Thé du Labrador sur Chicharron de truite.

## **ENTRÉE**

Médailillon de cerf, réduction de genièvre au parfum de sapin Beaumier.

## **ENTRÉE**

Raviole de canard, infusion de sirop de bouleau et noix de  
noyer noir, Mousseline de carottes locales.

## **ENTREMET**

Granité de tomates, fraises et aiguilles d'épinette.

## **PLAT 1**

Pavé de flétan poêlé, jus de crustacé et orge à la truffe noire.

## **PLAT 2**

Flan de sanglier braisé à l'érable et au Nard, mosaïque de pétoncles  
au charbon et son espuma, tombée de champignons forestiers.

## **DESSERT**

Bavarois à la gelée de raisins du chef, glace de bolet de Clinton.

## **MIGNARDISE**

Petit sucre à la crème au lactaire à odeur d'érable.

*Vin d'importation privée servi en accord durant le repas.*