



Menu Pettigrew

5 services 75



Accord 45

# Equinoxe d'automne

## **DANS LA MER...MELADE -18-**

Huîtres fraîches des Maritimes (6), sabayon aux agrumes, mignonette gin, Amermelade, pamplemousse rose & Angostura, poudre de fizz

## **TARTARATATOUILLE -21-**

Tartare de bœuf à l'émulsion de courgette, Baba Ganoush d'aubergine, pâtissons marinés, poivrons rouges, tomates, courgettes, huile de piment, crostini à l'ail & origan, copeaux de Louis d'Or de la fromagerie du Presbytère

## **BON VERGER DE LA BELLA CASARA -19-**

Mozzarella di Bufala de la Fromagerie Fuoco, croustade aux pommes de l'Île d'Orléans, crumble au pain d'épices, bébé gingembre du Québec, thym citronné, avoine biologique, vinaigrette verjus, chips de pomme

## **UN VENT D'EST POLAIRE -25-**

Ceviche de pétoncles à la clémentine, aïelles des montagnes, caviar de mullet, vinaigrette aux baies roses, citron vert & vinaigre Ruby de la Villa, framboises éclatées, zizanie des marais

## **PUFF CUCURBITACÉE -23-**

Notre fameux boudin noir maison à la sauge, miel & piment Gorria, purée de courges, chutney de prunes, tarte fine à la courge au massépain de lin, graines rôties & feta de brebis, jus de viande naturel à la prune

## **MARCHE EN FORÊT -24-**

Champignons sauvages & de culture du Québec poêlés au vin blanc, beurre & fines herbes, focaccia maison à l'huile de caméline, œuf parfait, purée de champignons à la fleur d'ail, copeaux de fromage fin

## **LE PORC ÉPIQUE -26-**

Joues de porcelet confites, sauce suprême au jus de cochonnet, fondue de chou à la dulce de mer & au lard, chiffonnade froide de Bruxelles au vinaigre, oignon brûlé, émulsion de tournesol, topinambours



## **PLAT DE LA RELÈVE : LA LOTTE THIBERTAISE -24-**

Filet de lotte en croûte de noisettes & agrumes, déclinaison de carottes, ballotine de poireaux au piment gorria, jus de viande corsé à l'arête



## **DESSERT FANTÔME -11-**

Mousse stracciatella, biscuit sans farine au chocolat, gelée au café & thé du Labrador, tuile en transparence au gruë de cacao, glace Fantôme

## **HOCUS FONGUS -12-**

Biscuit sans gluten croquant au lactaire à odeur d'érable & lin, poire Beauté Flamande caramélisée façon tatin, miel en rayon du Rucher des Basses Terres, chips de champignons, mousse chocolat blanc, glace matsutake & miel

Pain Village des artisans Borderon & Fils avec son beurre maison disponible sur demande (+2)

