

Solstice d'hiver

Menu Pettigrew

5 services 75



Accord 45

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 massepain 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 : VOL AU-DESSUS D'UN NID DE CÉLERI -22-

Fine tarte tatin à l'oignon doux, céleri cuit en croûte de sel, cipollini rôtis, glace de légumes au céleri-rave, pétales vinaigrés au curcuma frais de Stoneham, poireau fermenté & purée de céleri au persil onctueuse, pois jaunes bio de la ferme Pré Rieur frits au dukkah du Nord Québécois



DESSERT FANTÔME -11-

Mousse stracciatella, biscuit sans farine au chocolat, gelée au café & thé du Labrador, tuile en transparence au gruê 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



L'EX-PAIN-RIENCE -6/pain partage-

Pain à la crème de blé biologique du Saguenay moulu sur pierre au moulin de François Borderon, beurre frais de la Fromagerie du Presbytère - le petit lait qui en est extrait est recyclé à la fabrication de notre fameux pain à partager! - condiment maison

