



*"Ce menu est une ode au terroir québécois et canadien, ainsi qu'aux producteurs qui le cultivent avec respect et passion. Ils sont notre première source d'inspiration."*

**Chef Alexandre Vachon**

## MENU DÉCOUVERTE

185

### **PAIN MAISON DE ROBIN**

#### **RÉCOLTE DE SAISON**

Maïs, Piment Gorria

#### **OEUF DE CANE**

Sabayon Mousseux Saint-Jacques,  
Caviar du Lac Saint-Pierre

#### **PÉTONCLE**

Melon, Eau de Melon Fumée,  
Yaourt Flavora

#### **THON**

Artichaut, Aubergine,  
Bleuet

#### **BISON**

Topinambour, Champignons Sauvages,  
Jus de Bison Fumé

#### **PRUNE**

Meringue, Sorbet,  
Coulis

#### **CHOCOLAT**

Poivron, Piment de Gorria, Anis Hysop

#### **MIGNARDISES**



**ACCORDS DES VINS | SIX ACCORDS 90**

**ACCORDS DE PRESTIGE | SIX ACCORDS 160**

**FORFAIT DEMI-PENSION | MENU DÉCOUVERTE 70 | MENU VÉGÉTARIEN 45**

*Les menus dégustation sont préparés pour tous les convives d'une même table.*

*Veillez noter que des frais administratifs optionnels de 2% apparaîtront automatiquement sur votre addition.  
Ce montant est entièrement alloué en pourboire au personnel de cuisine dans les coulisses.*

