



"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 VÉGÉTARIEN

160

PAIN MAISON DE ROBIN

RÉCOLTE DE SAISON

Maïs, Piment Gorria

OEUF DE CANE

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

TOMATE

Eau de Tomate Fumée, Menthe,
Herbes Fraîches

AUBERGINE

Yogourt Flavoura, Miso, Érable,
Gingembre

CHITARRA GRANO ARSO

Champignon Sauvage,
Huile de Génévrier, Ail

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.*

