

75\$ Par personne

### **Premier service - First course**

Carpaccio de bar rayé\* , eau de tomates\* , émulsion à l'églantier\* , amandes / Striped Bass\* Carpaccio, tomato\* water, rose hip\* emulsion, almond

Et / And

Salade de crabe des neiges\* , crevettes nordiques\* , mayonnaise au yuzu, agrumes / Snow crab salad, nordic shrimps, yuzu mayonnaise, citrus

### **Deuxième service - Second course**

Pétoncles poêlés, foie gras\* , céleri-rave\* , abricots / Seared scallops, foie gras\* , celeriac\* , apricots

### **Troisième service - Third course**

Loup de mer grillé au four Jospier, asperges\* grillées, mayonnaise miso\* et truffes / Sea bass grilled in our Jospier oven, grilled asparagus\* , miso\* and truffles mayonnaise

### **Quatrième service - Fourth course**

Loukoumades, panna cotta à la fleur d'oranger, miel / Loukoumades, orange blossom panna cotta, honey

\*Ingrédients venant du Québec / Ingredients from Quebec