



## Soirées gourmandes



### MENU

Pétoncles poêlés, purée de betterave, huile à l'oignon vert et coriandre, sel de laminaire  
Stired scallops, beet purée, green onion and cilantro oil, kelp salt

Ravioli de crabe, poireaux caramélisés, émulsion aux étamines de fleurs  
Crab ravioli, caramelized leak, flower's stamen emulsion

Maquereau rôti à l'huile d'olive, pousses de moutarde et fleurs de Métis  
Mackerel roasted with olive oil, mustard sprout and Métis flowers

Flétan en croûte de russules orangées, fleurs de ciboulettes, mayonnaise aux boutons d'hémérocalle  
Halibut in lobster mushroom crust, chive flowers salad, pickled daylily bud mayonnaise

Dessert du Maître Pâtissier Bruno Romand

*À partir de / from 40\$*