

Votre Table Notre Histoire.

Vivez le Théophile,
fermez les yeux et savourez..

Lâchez prise et laissez notre brigade
guider vos sens à travers une création où
seules les saveurs dictent les règles.

Menu à l'aveugle

5 Services
79\$ / Personne



Prélude

Assiette Éphémère

Créations du chef | 39

Focaccia & Miel

Farine bio Moulin Lacoste, beurre de miel et miso | 6

Basilic/Pomme/Concombre

Gaspacho de pomme verte et concombre, avocat, pain au levain, amandes rôties, raisins, vinaigre de framboise et huile au basilic et à la sauge | 12

Pomme/Wapiti/Shiitake

Tartare de wapiti, pomme, noix de Grenoble, ail noir & champignons sauvages, émulsion de bacon et croustilles de topinambour | 26

Bouleau/Bison/Yuzu

Carpaccio de bison, caprons, fromage Macpherson de l'Isle-aux-Grues, pickles de moutarde, sirop de bouleau et yuzu | 23

Courge/Poireau/Miso

Poireau grillé au charbon, vinaigrette miso-sésame, vierge d'échalotes grises et croustillant de poireau, praliné de graines de courge | 16

Causa/Crevette/Nori

Causa a la limeña, crevettes de la Gaspésie, purée et pommes paille de céleri-rave, avocat, piments rocoto et gochujang fermentés, pico de gallo | 24

Savoie/Gyoza/Ponzu

Gyoza de porc et chou de Savoie, sauce ponzu, coriandre & mayonnaise aux agrumes | 19

 Plat sans gluten

 Plat végétarien

 Plat sans produit laitier

Résistance

Rhubarbe/Pétoncle/Orange

Pétoncles poêlés des Îles de la Madeleine, crudo de thon blanc, sauce orange et noix de coco, compote de rhubarbe, crumble chorizo-bacon, huile épicée, chips de manioc | 39

Framboise/Poulet/Caviar

Haut de cuisse de poulet frit, salade de saison avec vinaigrette à la framboise, caviar de mulot, crème d'ail, salsa macha aux noix et sésame | 26

Tomatillo/Maïs/Esquites

Maïs façon côtes levées, salsa de tomatillo au sumac, courgette grillée, stracciatella & copeaux de parmesan | 24

Cidre/Homard/Avocat

Homard de la Gaspésie, pain au levain, labneh, sauce à l'avocat, bisque, gel de cidre de la cidrerie St-Nicolas, radis, huile de guanciale, shiso | 35

Pieuvre/Camerise/Paprika

Pieuvre poêlée, écrasé de pomme de terre au paprika & sumac, mayonnaise aux olives & gelée de camerises de la ferme St-Phillippe | 38

Tatin/Truffe/Veau

Joue de veau confite, tatin de carotte & mousse au fromage de chèvre québécois le Fleur de Neige, champignons sauvages, échalote farcie au couscous, sauce au poivre des dunes et à la truffe | 39

DESSERTS

  **Fenouil/Citron** Crème de citron, granité de fenouil, crémeux de chocolat blanc, meringues croustillantes et fenouil confit | 14

 **Forêt-Noire** Crémeux au chocolat noir, gâteau choco-miso, mousse à la vanille, sorbet cerise et pinot noir | 14

Noir/Cajou/Ananas Foie gras enrobé de chocolat noir et de noix de cajou, crumble de cacao & gel d'ananas au Xérès | 26

   **Framboise/Sapin** Sorbet à la framboise & sapin baumier | 10