

sEb l'Artisan Culinare  
20<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE

MICHELIN  
2025



# VERNISSAGE CULINAIRE

MENU DEGUSTATION 8 SERVICES | 27 NOV AU 15 DÉC



# MENU DÉCEMBRE 2005

Voici le tout premier menu servi lors de l'ouverture **en décembre 2005**.

Nous nous inspirerons de ces plats pour en recréer l'essence, avec une touche de modernité et le savoir-faire acquis au fil des 20 dernières années.

## Salade d'Hiver

Tomates & Endives Rôties au Romarin, Poireau Confit au Laurier, Copeaux de Parmesan, Feuilles d'Escarole, Noix de Pistaches & son Huile

## Suprême de Caille

aux 5 Épices, Panée au Panko, Compote de Pomme à la Citronnelle, Remoulade Asiatique

## Tataki de Thon Rouge à Queue Jaune

Aromatisé au Miso , Émulsion de Miel & Moutarde à l'Huile de Sésame

## Lait de Panais

Poire Rôtie au Poivre Szechuan & Fromage de Chèvre

## Pâté Chinois

Effiloché de Jarret de Porc du Québec, Poêlée de Champignons Sauvages & Maïs Caramélisé, Purée de Cou-Fleur et Huile de Truffe Blanche

## Contre filet de Bœuf grillée

Servie avec une Poêlée de Légumes Verts, Écrasé de Pommes de Terre Persillées & Réduction de Demi-Glace au Vin Rouge

## **Suprême de Volaille**

Farci au Fromage Ricotta & Chorizo, Asperges Grillées, Écrasé de Haricots Blancs de Lima & Tomates Concassées avec Jus de Volaille Bien Réduit

## **Risotto d'Hiver**

Citrouille Rôtie & Petits Pois Verts, Fromage Mascarpone, Bouillon de Légumes

## **Crème brûlée au thé vert**

## **Pouding au Riz Jasmin**

Noix de Coco & Chocolat Blanc, Réduction de Melon de Miel

## **Flanc de Chocolat Tiède**

Banane Cuite, Noisettes en Nougatine & Glace à la Vanille



Menu dégustation, 8 services : 150\$/personne

*\*Veuillez noter que le menu à la carte habituel sera offert durant cette période.*

