

## MENU

### MENU DÉGUSTATION

Un hommage à nos ancêtres. Un retour à nos racines.  
Une réflexion sur notre histoire culinaire depuis les premières nations à aujourd'hui.  
Un lieu de rencontre et de partage autour de la table afin de découvrir ou redécouvrir  
notre terre, notre forêt, notre fleuve.

#### CRÉATION DU CHEF

6 Services 89

#### ACCORD DE VIN

Prestige +150  
Légende +69  
Sans alcool +45

---

### À LA CARTE

#### HUÎTRES

Crues, cuites ou les deux

8 unités | 26

12 unités | 37

#### CÉVICHÉ DE POISSON

Marinade à la lavande, petits pois, salsa de concombres grillés

23

#### CREVETTE

Compotée de rhubarbe & livèche, herbes marines,  
crème fraîche à la rhubarbe

23

#### RUTABAGA

« Fettuccini » de rutabaga, bouillon à la compotie voyageuse,  
fromage avonlea, *crumble* de chanvre

22

#### RISOTTO DE TOURNESOL

Graines de tournesol façon risotto, légumes marinés, chips de shiitaké

21

#### PÂTES FRAÎCHES

Spaghetti au charbon de tomates, pesto de noix de cœur,  
lardons de porc, jaunes d'œuf, fromage cheddar

22

#### CRUDO D'AGNEAU

Jus de sureau fermenté, baies de sureau, huile de tagète,  
chips de pommes de terre

24

<b>BOEUF HIGHLAND GRILLÉ</b>	<b>24</b>
Avoine nue de Gaspésie fumée, chimichurri, mini-betteraves rôties	
<b>CAILLE EN CRAPAUDINE</b>	<b>25</b>
Shishitos grillés, sauce vierge aux tomates séchées, copeaux de cheddar vieilli	
<b>OS À LA MOELLE</b>	<b>21</b>
Pain au levain grillé, raifort, poudre d'épinette vieillie	
<b>BROCOLETTE</b>	<b>20</b>
Béarnaise au miso, bok choy, pain bao, chips d'échalote	
<b>FROMAGE BLEU</b>	<b>21</b>
Nappage à la poire & myrique, noyer noir, compotée de poire & miel, tranches de poires crues	



## DESSERT

<b>RHUBARBE</b>	<b>16</b>
Mousse au fromage à la crème, sorbet à la menthe, madeleine, confit de rhubarbe	
<b>MIEL</b>	<b>16</b>
Parfait glacé au miel, baba, pollen, réduction de vin au miel	
<b>CAROTTE MISO</b>	<b>15</b>
Gâteau aux carottes, sorbet de carottes, caramel de miso, crème de tournesol	
<b>TARTELETTE CAMERISE-NOISETTE</b>	<b>17</b>
Tartelette à la camerise, mousse de camerise & Amaretto, sorbet de camerise, caramel de noisettes	

*[Retour au menu dégustation](#)*

Tous les produits proviennent de régions boréales  
Toutes les fermentations sont faites maison

Groupe  
**la Tanière**  
Origine 1977

**Elliot Beaudoin** | Chef

l'origine  
Biotannique

tanière  
Tanière

legende  
Bœuf de la Gaspésie

Kerrmess  
Miel de la Gaspésie

## MENU

### TASTING MENU

A tribute to our ancestors, a return to our roots  
and a reflection of our culinary history from the First Nations until today.  
A place to meet and share around a table, to discover or rediscover our land, our  
forests, our rivers.

#### CHEF'S CREATION

6 Courses 89

#### WINE PAIRING

Prestige +150  
Légende +69  
Non-alcoholic +45

---

### À LA CARTE

<b>OYSTERS</b>	8 oysters   <b>26</b>	12 oysters   <b>37</b>
Raw or cooked		
<b>FISH CEVICHE</b>		<b>23</b>
Lavender marinade, fresh peas, grilled cucumber salsa		
<b>SHRIMP</b>		<b>23</b>
Rhubarb sour cream, rhubarb and lovage jelly, seaweed		
<b>RUTABAGA</b>		<b>22</b>
Rutabaga « Fettuccini », sweet fern broth, avonlea cheddar, hemp crumble		
<b>SUNFLOWER RISOTTO</b>		<b>21</b>
Sunflower seeds cooked as a risotto, maitake, shiitake chips, sunflower foam, pickled onions		
<b>FRESH PASTA</b>		<b>22</b>
Tomato coal spaghetti heartnut pesto, porc belly, egg yolk, cheddar cheese		
<b>LAMB CRUDO</b>		<b>24</b>
Fermented elderberry juice, carnation oil, potato chips		

<b>GRILLED HIGHLAND BEEF</b>	<b>24</b>
Smoked raw oats from Gaspé, chimichurri, small roasted beets	
<b>TOAD QUAIL</b>	<b>25</b>
Dried tomatoes <i>sauce vierge</i> , grilled shishito, aged cheddar	
<b>BONE MARROW</b>	<b>21</b>
Sour dough bread, horseraddish, spruce powder	
<b>BROCOLI</b>	<b>20</b>
Miso bearnaise, bok choy, bao bread, shallot chips	
<b>BLUE CHEESE</b>	<b>21</b>
Le Porto blue cheese, pears, mirica, black walnut	




---

## DESSERT

<b>RHUBARB</b>	<b>16</b>
Cream cheese mousse, mint sorbet, madeleine, rhubarb confied	
<b>HONEY</b>	<b>16</b>
Honey frozen parfait, chamomile baba, pollen, honey wine reduction	
<b>MISO &amp; CARROT</b>	<b>15</b>
Carrot cake, carrot sorbet, miso caramel, sunflower cream	
<b>HONEYBERRY-HAZELNUT TART</b>	<b>17</b>
Hazelnut caramel, honeyberry & Amaretto sorbet, honeyberry mousse	

*Back to the tasting menu*

Légende is proud to only serve northern products.  
All fermentations are homemade.

Groupe  
**la tanière**  
Origine 1977

L'origine tanière légende kerfmass