

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

À LA CARTE

HUÎTRES

Cruées, chaudes ou les deux

8 unités | 26

12 unités | 37

PÉTONCLE POÊLÉ

Sorbet à la rose sauvage & framboise, concombre, huile de tagète, salicorne

23

TRUITE FUMÉE

Moules marinées au miso, tapenade d'algues, crème fraîche, huile de shiitake

20

TOMATE

Tomate grillée, feta de brebis, vinaigrette de tomate séchées, émulsion d'oignons verts

19

PINTADE

Marinade jerk, gourganes, bouillon de pintade aux épices, épinards

21

HOMARD

Demi-homard, fettuccini à l'oignon vert, artichauts en barigoule, béarnaise à l'aneth, oeufs de Mujol

39

BOEUF HIGHLAND GRILLÉ 12 oz

Bavette de boeuf Highland vieilli, shishitos grillés, vinaigrette au beurre, pain de maïs au gaillet odorant

70

TORTELLINI VÉGÉTALIEN

Huile de betterave, jus de griottes au sapin, betteraves rôties, vinaigrette au griotte

22

FROMAGE

Cendré des grands jardins, beurre de pomme, pain bretzel

22

DESSERT



BLEUET

Éclair farcie d'une crème de babeurre et solidage agrume confiture de bleuets, crumble de petit lait, poudre de solidage agrume, glace aux bleuets

15

PANCAKES

Pancakes au levain, caramel salé aux algues, crumble de noisettes, noisettes torréfiées, tuile aux algues, glace à la Dulse

14

CLAFOUTIS AUX MÛRES VÉGÉTALIEN

Gâteau clafoutis au peuplier fruité, coulis de mûres, meringue végane, sorbet aux herbes

14

TARTELETTE

Crème de groseille et miel, groseilles confites, crème fouettée de betteraves, glace au miel et à la lavande

15

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

Groupe
la tanière
Origine 1977

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

À LA CARTE

OYSTERS

Raw or cooked

8 oysters | 26

12 oysters | 37

SCALLOP

Wild roses and raspberries sorbet, cucumbers, marigold oil, samphire

23

SMOKED TROUT

Miso pickled mussels, seaweed tapenade, crème fraîche, shiitake oil

20

TOMATO

Grilled tomato, goat feta, dried tomatoes dressing, green onion emulsion

19

GUINEAFOWL

Jerk marinade, broad beans, guineafowl and spices broth, spinach

21

LOBSTER

Half lobster, fresh fettuccini, barigoule artichoke, dill béarnaise sauce, Mujjol caviar

39

GRILLED HIGHLAND BEEF (12 OZ)

Aged flank steak, grilled shishito peppers, butter dressing, cornbread

70

VEGAN TORTELLINI

22

Beetroot oil, cherries and fir tree juice, roasted beetroots, cherries dressing

CHEESE

22

Grilled *Cendré des grands jardins*, apple butter, pretzel bread

DESSERT

BLUEBERRY

Buttermilk & goldenrod éclair, blueberry jam, whey crumble, blueberry ice cream



15

PANCAKES

Sourdough pancakes, seaweed salted caramel, hazelnut crumble, roasted hazelnut, Dulce seaweed ice cream

14

VEGAN BLACKBERRY CLAFOUTIS

Balsam poplar clafoutis, blackberry jam, vegan meringue, herbs sorbet, fresh blackberry

14

TARTELETTE

Red currant & honey curd, candied red currant, beetroot whipped cream, lavender & honey ice cream

15

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

Groupe
la Tanière
Origine 1977

L'origine tanière légende Kerfmass