

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

8 unités | 26

12 unités | 37

Cruces, chaudes ou les deux

PALOURDE CHERRY STONE

25

Salade tiède de palourde, moules & mactres de Stimpson en vinaigrette miso, sauce à l'oursin, œufs de mujoll

FLÉTAN POÊLÉ

24

Pomme de terre confites, saucisson des Viandes Bio de Charlevoix, oignons perles marinés, boutons de marguerite, yogourt de bufflonne au poivre d'eau, huile de basilic

MERLU ENTIER

30

Morilles poêlées, pois sucrés, gourganes, salicorne, chimichurri

TOMATE

19

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

BURRATA

26

Burrata Bella Casara, pesto de noix de cœur, huile d'origan fumé, chanterelles marinées, pain au levain grillé

GRAVLAX DE CERF

24

Saumuré à la potentille & fleur de violette, vinaigrette au brocoli rôti et à la fleur d'ail, huile de cameline, fromage Canotier de l'Isle

HOMARD

39

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

BOEUF HIGHLAND GRILLÉ 12 oz

70

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

TORTELLINI

* DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTALIENNE

22

Salsa molcajete, crevettes de la Gaspésie, shishitos grillés



DESSERT

BLEUET

15

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

PANCAKES

14

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

CLAFOUTIS AUX MÛRES VÉGÉTALIEN

14

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

TARTELETTE

15

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

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

CHERRY STONE CLAM

Hot clam salad, pickled mussels & mactres of Stimpson, sea urchin sauce, Mujjol caviar

25

HALIBUT

Butter roasted potatoes, Viande Bio de Charlevoix charcuterie, pickled onions, daylily buds, buffalo yogurt, basil oil

24

WHOLE HAKE

Seared morels, sweet peas, broad bean, salicornia, chimichurri sauce

30

TOMATO

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

19

BURRATA

Bella Casara Burrata, heartnuts pesto, smoked oregano oil, chanterelles pickled, grilled sourdough bread

26

VENAISON GRAVLAX

24

Violet & cinquefoil brime, roasted brocoli & garlic flower dressing, huile de camelina oil, Canotier de l'Isle cheese

LOBSTER

39

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

GRILLED HIGHLAND BEEF (12 oz)

70

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

TORTELLINI

*VEGAN VERSION AVAILABLE

22

Molcajete salsa, nordic shrimps, grilled shishitos

DESSERT



BLUEBERRY

15

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

PANCAKES

14

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

VEGAN BLACKBERRY CLAFOUTIS

14

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

TARTELETTE

15

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

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