

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

Cruces, chaudes ou les deux

8 unités | 26

12 unités | 37

PALOURDE CHERRY STONE

Salade tiède de palourdes, moules & mactres de Stimpson en vinaigrette miso, sauce à l'oursin, œufs de *mújol*

25

FLÉTAN POÊLÉ

Pommes 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

24

MERLU ENTIER

Morilles poêlées, pois sucrés, gourganes, salicorne, chimichurri

30

TOMATE

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

19

BURRATA

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

26

GRAVLAX DE CERF	24
Saumuré à la potentille & fleur de violette, vinaigrette au brocoli rôti & à la fleur d'ail, huile de cameline, fromage <i>Canotier de l'Isle</i>	
HOMARD	39
Demi-homard, fettuccini à l'oignon vert, artichauts en barigoule, béarnaise à l'aneth, œufs de <i>mújol</i>	
BOEUF HIGHLAND GRILLÉ (12 oz)	70
Bavette de bœuf Highland vieilli, shishitos grillés, vinaigrette au beurre, pain de maïs au gaillet odorant	
TORTELLINI	22
<i>Salsa de molcajete, crevettes de la Gaspésie, shishitos grillés</i>	



DESSERT

BLEUET	15
Éclair farcie d'une crème de babeurre et de solidage agrume, confiture de bleuets, <i>crumble</i> de petit lait, poudre de solidage agrume, glace aux bleuets	
PANCAKES AU LEVAIN	14
Caramel salé aux algues, <i>crumble</i> 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 végétalienne, sorbet aux herbes	
TARTELETTE	15
Crème de groseilles et miel, groseilles confites, crème fouettée de betteraves, glace au miel & à la lavande	

Elliot Beaudoin | Chef

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

Groupe
la tanière
Origine 1977

l'origine
Bio-organique

tanière
Liquoreux

legende
Bière artisanale

kerrmess
Cider artisanal

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 & arctic surf clams, sea urchin sauce,
mújol caviar

25

HALIBUT

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

24

WHOLE HAKE

Seared morels, sweet peas, broad beans, 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,
pickled chanterelles, grilled sourdough bread

26

VENAISON GRAVLAX		24
Violet & cinquefoil brine, roasted broccoli & garlic flower dressing, camelina oil, <i>Canotier de l'Isle</i> cheese		
LOBSTER		39
Half lobster, fresh fettuccini, barigoule of artichoke, dill béarnaise sauce, <i>mújol</i> caviar		
GRILLED HIGHLAND BEEF (12 oz)		70
Aged flank steak, grilled shishito peppers, butter dressing, cornbread		
TORTELLINI	<i>*Vegan version available</i>	22
<i>Salsa de molcajete</i> , Nordic shrimps, grilled shishitos		



DESSERT

BLUEBERRY		15
Buttermilk & goldenrod éclair, blueberry jam, whey crumble, Blueberry ice cream		
SOURDOUGH PANCAKES		14
Seaweed salted caramel, hazelnut crumble, roasted hazelnut, dulce 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		

Elliot Beaudoin | Chef

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

Groupe
la Tanière
Origine 1977

l'origine
Bio-organique

tanière
Spécialité

légende
Bistro de la Table

kerrmess
Cordon-Rouge