



LA MAISON DE L'ÎLE 1881

DÉCOUVERTE GASTRONOMIQUE 9 h



ÇA COMMENCE...

- *Les bouchées iraniennes du Byblos*
- *Les canapés à l'avocat et oeufs de caille pochés*
- *Les canapés aux crevettes nordiques et asperges*
- *Les crostinis Baccala et mayonnaise au citron*
- *Les crostinis Burrata et tomates rôties*
- *Les crostinis Mozzarella Fresca, noisettes rôties et miel de truffes*
- *Les miniburgers à la mousse de foie gras de pintade*
- *Les miniburgers au saumon fumé à chaud et au fromage libanais*
- *La royale de truite fumée, 1^{er} prix de la revue Country Style 2019, Londres*
- *Le souvenir de Diane Juster — petit sandwich au fromage cheddar vieilli, concombre & lardons, 1970*

LE SALÉ

- *L'arc-en-ciel de Saint-Jacques et petits légumes du jardin — Yves, Île d'Orléans*
- *Les accras de morue — chef Martin Picard, Montréal*
- *Les bhajis indiens sauce raita — Guptaji Paubhaji, New Delhi*
- *Le carpaccio de pétoncles — Pierre Chomet, Top Chef saison 12*
- *Le ceviche de morue aux fruits exotiques — Yves, Île d'Orléans*
- *La crème brûlée à la tomate et tuiles de parmesan — Yves, Île d'Orléans*
- *Les oeufs de caille — Christian Dior, Paris*
- *Le petit navire de thon et pastèque — Yves, Île d'Orléans*
- *La quenelle de fromage blanc et truite poêlée — chef Jean-Francois Fortin, Château Montebello*
- *Le sourire du matin avec asperges de l'Île et gravelax de saumon — Yves, Île d'Orléans*

MIEUX VAUT UN OEUF... OU DEUX

- *La cocotte façon normande* — chef Laurent Kleczewski, Le Colombien, Offranville
- *La crème d'asperges au parmesan et son oeuf mollet* — Yves, Île d'Orléans
- *Le lac de Jade* — chef Jean Sulpice, Le Père Bise, Talloine
- *Le Lemuel Bénédic* — maître d'hôtel Oscar Tschirky, Waldorf Astoria, New-York, créé en 1892
- *Le nid d'amour* — chef Julia Sedefdjian, Le Baieta, Paris
- *L'oeuf fermier* — chef Christophe Harfiquet, La Mère Germain, Chateauneuf-du-Pape
- *Le Raviolo al Uovo* — Elena, la mamma de Stefano Faita
- *La saveur des bois* — chef Gilles Gougeon, Auberge du Vieux Puits, Fontjouceuse
- *La tartiflette québécoise en cocotte* — votre chef favori, Île d'Orléans
- *Le Vip* — oeuf florentin trois étoiles Michelin, chef Frédéric Anton, Le Jules Verne, Paris

LE SUCRÉ

- *La brochette de fraises au chocolat* — Le Mercado de la Boqueria, Barcelone.
- *Le cannoli revisité*
- *Le granité de fines herbes et ses fraises des champs*
- *Le granité de framboises et son crémeux de chocolat blanc*
- *Le Napoléon à la crème Chantilly et aux petits fruits*
- *La pêche braisée et Mozzarella* — La Fontaine de Trevi
- *Le pouding au pain de Julie Papineau*
- *La rosace de Champlain de l'Île*
- *La cocotte de fraises du matin et crème chiboust*
- *Le tableau de petits fruits, chocolat et épices*

LA FRAÎCHEUR

- *L'américano*
- *L'ananas et agrumes*
- *Le bleu au Kombucha*
- *Le cantaloup du printemps*
- *Les fraises et basilic*
- *Le margarita*
- *Le mimosa crémeux*
- *Le rose à la menthe*
- *Le solstice d'été*
- *Le sunrise d'été*

BIEN AU CHAUD

- *Le bol de café au lait*
- *Le chOcOchO*
- *Le bodum*
- *Le Caroline de cacao*
- *Le cappuccino*
- *Les thés*
- *L'espresso*
- *Les tisanes*
- *Le nespresso*
- *Le yerba mate*

Tout a été préparé maison, avec passion. Il est maintenant temps de le déguster et de vous régaler !