



*L'île s'éveille*



# LA MAISON DE L'ÎLE 1881

DÉCOUVERTE  
GASTRONOMIQUE  
à l'aveugle

9 h

LE TERRAIN DE  
JEU DU CHEF



2026

## ÇA COMMENCE...

- *Le crostini à l'avocat, oeuf de caille au plat, crème d'oignon et crème de balsamique*
- *Le crostini, omelette du Byblos & feta*
- *Le crostini, saumon fumé & pesto de coriandre*
- *Le crostini, ricotta, noisettes rôties & carpaccio de truffes italiennes*
- *Le mille-feuille, mousse de mortadelle aux pistaches et fromage de brebis*
- *Le miniburger, rillettes de pintade & mascarpone*
- *La noix de Saint-Jacques & tuile wonton — 2<sup>e</sup> prix Country Life, Londres (2019)*
- *Le royal de truite fumée — 1<sup>er</sup> prix Country Life, Londres (2019)*
- *Le tartare de thon sur chips de nori*
- *Le Tomago Santo*

## LE FROID

- *L'avocat-crevette revisité dans un esprit gastronomique*
- *Les asperges de l'Île, jambon sur l'os à l'érable et sauce maltaise*
- *La burrata, asperges de l'Île et autres touches ensoleillées*
- *Le carpaccio de chatrou aux cinq poivres*
- *Les carpaccios de saumon gravlax & de truite fumée, tartares d'asperges de l'Île & de betteraves jaunes*
- *Le foie gras de pintade au torchon & carpaccio de thon — Entrée signature du chef Éric Rupert, Le Bernardin, NY, 3 étoiles Michelin*
- *Les oeufs de caille mimosa & crevettes nordiques*
- *Les petits navires de thon & pastèque*
- *La soupe de melon & jambon sur l'os à l'érable*
- *Une fleur pour Isabelle, truite fumée et rosace de betteraves jaunes*

## LE CHAUD

- *Le carbonara à la porchetta*
- *La chakchouka, mouillettes de ficelle au fromage libanais & figues*
- *Le chaud-froid de crevettes à la plancha & son granité à la palourde*
- *La coquille Saint-Jacques*
- *La croustade de parmesan & garniture crémeuse aux morilles*
- *La fondue aux trois fromages du Québec & croûtons de pain de seigle au levain*
- *Le kefta à la marocaine, boulettes d'agneau feta & épinard*
- *Les noix de Saint-Jacques, pleurotes noirs & crème au pastis*
- *Les polpettes Marcovecchio, sauce aux tomates ancestrales, chorizo & oeuf de caille au plat*
- *Les raviolis au homard, sauce aux tomates de l'hôtel Lancaster & carpaccio de truffes italiennes*

## LES OEUFS'LYMPIQUES D'ÉTÉ

- *Le bénédictin tout en nuage et sa sauce hollandaise* — Yves, Île d'Orléans
- *La cocotte façon normande* — chef Laurent Kleczewski, La Table D'Elka, Varengeville-sur-mer, 1 étoile Michelin
- *L'omelette soufflée & crème au parmesan* — chef Donato Russo, Le Mirazur, Menton, 3 étoiles Michelin
- *Le nid d'amour* — chef Julia Sedefdjian, Baieta, Paris, 1 étoile Michelin
- *L'oeuf incroyable, oeuf de cane poché, sauce à la crème de sésame, caviar & tomates confites* — chef Assaf Granit, Le Boubalé, Paris, 1 étoile Michelin
- *L'oeuf mayonnaise* — chef Robin Filteau Boucher, Parapluie, Montréal, Bib Gourmand Michelin
- *La saveur des bois* — chef Gilles Goujon, Auberge du Vieux Puits, Fontjoucouse, 3 étoiles Michelin
- *Le soleil levant, crème de maïs au curcuma, sandwich grillé aux oignons confits et fromage Comté, & oeuf de cane poché* — Yves, Île d'Orléans
- *La vichyssoise de saison & son oeuf de cane poché* — Inspiration Daniel Vézina
- *Le VIP florentin* — chef Frédéric Anton, Le Jules Verne, Paris, 2 étoiles Michelin

## LE SUCRÉ

- *Le chocolat & chocolat*
- *La cocotte de petits fruits & crème chiboust*
- *La coupe de mascarpone, dattes & pacanes*
- *Le crostini, bruschetta aux fraises de l'Île & crème balsamique*
- *Le fondant au chocolat belge & betteraves rouges*
- *La fondue de chocolat blanc, menthe & fraises de l'Île*
- *Le mille-feuille du matin, crème pâtissière et crème Chantilly*
- *Le Napoléon à la crème Chantilly & fraises de l'Île*
- *La pêche braisée, mozzarella fresca, piment & crème balsamique*
- *Le tiramisu*