



L'île s'éveille



LA MAISON DE L'ÎLE 1881

DÉCOUVERTE
GASTRONOMIQUE
à l'aveugle
9 h

LE TERRAIN DE
JEU DU CHEF



2025

ÇA COMMENCE...

- *Le royal de truite fumée*
— 1^{er} prix de la revue Country Life 2019, Londres
- *La noix de St-Jacques & tuile won-ton*
— 2^e prix de la revue Country Life 2019, Londres
- *Le crostini, fontina, tomates ancestrales & porcetta*
- *Le crostini, omelette du Byblos & feta*
- *Le crostini, saumon fumé & pesto de coriandre*
- *Le crostini, ricotta, noisettes rôties & carpaccio de truffles italiennes*
- *La croustade au parmesan & garniture crémeuse aux champignons*
- *Le miniburger rilette de pintade*
- *Le miniburger saumon fumé & fromage libanais*
- *Le tartare de thon sur chips de Nori*

LE SALÉ

- *Le foie gras de pintade au torchon & carpaccio de thon* — Entrée signature du chef Éric Rupert, Le Bernardin, NY, 3 étoiles Michelin
- *Le carpaccio de chatrou aux cinq poivres*
- *Le carpaccio de noix de St-Jacques à la crème de citron vert*
- *Les carpaccios de saumon gravlax & de truite fumée, les tartares d'asperges de l'Île & de betteraves jaunes*
- *Le ceviche des Îles Fidji*
- *La croquette de crevettes & crème de basilic*
- *La fondue aux trois fromages*
- *Les oeufs de caille mimosa & crevettes nordiques*
- *Le petit navire de thon & pastèque*
- *Les polpettes Marcovecchio & sauce tomates ancestrales*

LES OEUFS'LYMPIQUES D'ÉTÉ

- *La cocotte façon normande*
— chef Laurent Kleczewski, La Table D'Elka,
Varengueville-sur-mer, 1 étoile Michelin
- *Le cocotier, paille au fromage feta
& trempette aux artichauts*
— Yves, Île d'Orléans
- *La vichyssoise de saison & son oeuf de
cane poché* — Yves, Île d'Orléans
- *Le feuilleté béneéictin tout en nuage*
— Yves, Île d'Orléans
- *Le lac de Jade* — chef Jean Sulpice,
Le Père Bise, Talloine, 2 étoiles Michelin
- *Le nid d'amour* — chef Julia Sedefdjian,
Le Baieta, Paris, 1 étoile Michelin
- *L'omelette soufflée & crème au
parmesan* — chef Donato Russo, Le Mirador,
Menton, 3 étoiles Michelin
- *La saveur des bois*
— chef Gilles Gougeon, Auberge du Vieux Puits,
Fontjouceuse, 3 étoiles Michelin
- *Le shakshuka, mouillettes de ficelle au
levain, fromage libanais & figues*
— Yves, Île d'Orléans
- *Le VTP florentin* — chef Frédéric Anton,
Le Jules Verne, Paris, 2 étoiles Michelin

LE SUCRÉ

- *Le cannoli revisité*
- *Le chocolat & le chocolat*
- *La cocotte de fraises du matin
& crème chiboust*
- *Le crostini bruschetta aux fraises de
l'Île & à la crème de balsamique*
- *Le décadent aux fraises de l'Île*
- *La fondue de chocolat blanc, menthe
& fraises de l'Île*
- *L'île flottante aux agrumes*
- *Le mille-feuille du matin*
- *Le Napoléon à la crème chantilly
& fraises de l'Île*
- *La pêche braisée & mozzarella*

LA FRAÎCHEUR

- *Le canadiano*
- *Le bleu Kombucha*
- *Le fraise et basilic*
- *Le gingerloupe*
- *Le lever du soleil*
- *La margarita canneberge blanche*
- *Le Miss Purple*
- *Le mojito à la pastèque*
- *La potion magique*
- *Le solstice d'été*

BIEN AU CHAUD

- *Le bodum*
- *Le chococho*
- *Le bol de café*
- *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 !