



## MENU DÉCOUVERTE

Duo de mises en bouche : Ceviche de pétoncle aux betteraves et pamplemousses avec salsa de bourgots au céleri, maïs et pommes

Tartare de flétan du Pacifique aux poivrons grillés, raisins noirs et basilic accompagné d'une crèmeuse de haricots coco au carry et clémentines

Terrine de veau de Charlevoix à l'estragon, oignons roses marinés et moutarde à l'ancienne maison

Porcelet de la ferme Gaspor effiloché en poutine façon Recto Verso à l'érable, olives séchées et foie gras frais. Frites Yukon Gold rôties au gras de canard et cinq épices avec Tomme de Kamouraska fondant sur ketchup de tomates aux herbes fraîches

Pudding au pain de pruneaux et vanille avec Empereur de Montérégie servie avec une gelée de miel Anicet au citron confit

Gâteau style clafoutis aux amandes et bananes avec mousseline au chocolat et Frangelico. Crème glacée aux bananes accompagnée de bonbons d'amandes au caramel salé

60 \$ par personne  
Accord mets et vins aussi offert. Renseignez-vous!

(Café, thé ou infusion inclus)

Inspiration du chef propriétaire Bruno Léger - [info@rectoverso.ca](mailto:info@rectoverso.ca)  
Menu sujet à changements sans préavis.