

**Laissez-vous guider par notre chef
pour vivre le meilleur de l'expérience**

1668



Menu Découverte en 7 services 99 \$

Ajoutez un service de foie gras + 15 \$

Accord de vin 70 \$

Demi-Accord 55 \$

La Table Éphémère 250 \$

**"Carré d'agneau et ses
accompagnements de saison"
(Pour 4 personnes)**

(Doit être commandé 24 heures à l'avance lors de la
réservation)

*Le Menu Découverte et La Table Éphémère sont servis seulement pour
l'entièreté de la table

Cocktails

Alcoolisé

RHUBARBE CLAIRE	14
Tequila Comont • Jus de rhubarb • Sirop de melilot • Verjus • "Milk Wash au Yogourt	
HONEY BOURBON	13
Bourbon 3 Grain St-Laurent • Sirop de miel et Gingembre • Jus d'Argouses Vert • Bière de gingembre	
HARPON	14
Vodka Infusé à l'hysoppe • Surette à la Cerise • Verjus • Bitter de Fleurs • Eau Pétillante • Mousse de Canneberges	
SPICY BIRD	14
Rhum Épicé Rosemont • Aperitif Menaud • Jus de fraise Grillée • Verjus • Miel Épicé "Hotey" • Solution Saline	
BLEU ET VIOLET	13
Gin Trait-Carré • Liqueur de Camerise Menaud • Sirop de camerise et lavande Jus d'Argouses Vert • Bitter au Fleur • Foamer Vegan	
EL TITO	14
Whisky Cirka no3 • Acérum Témiscouata • Aléa Liqueur D'espresso • Liqueur d'Érable, Seigle et café Cirka • Sirop de Mélilot • Bitter à l'Érable	
QUEEN BEE (COCKTAIL DESSERT)	13
Hydromel fumé • Liqueur d'espresso Aléa • Sirop de miel • Espresso	
KIR DU MOMENT	11
Demandez à votre serveur (se)	

Au 1668 nous vous proposons une expérience gastronomique unique composé avec les meilleurs produits québécois à notre disposition. C'est pour nous un vrai plaisir d'encourager les producteurs de la région et de faire varier nos menus au gré des saisons et des arrivages. Laissez-vous séduire par la complexité et les parfums des ingrédients de notre terroir.



Plats

POMME DE TERRE Confite • Guanciaie • Cornichon • Estragon	24
FLETAN Base temperature • Radis • Algue • Miso	35
FOIE GRAS Poêlé • Polenta d'avoine • Morille	32
CRABE Effiloché • Asperge • Tagete	45
CAILLE ET HOMARD Ballotine et Médaillon • Tête de violon • Ail des bois	48
BOEUF Grillé • Aliacés • Fromage bleu • Bordelaise	50

Desserts

RHUBARBE Crèmeux yuzu • Crumble miel • Sorbet Rhubarbe	13
THÉ Crème Brulée • Myrique Beaumier • Noisette	14
FROMAGES DU QUÉBEC	20
EXTRA PAIN MAISON & BEURRE Par Personne • Le premier pain vous sera servit gratuitement sur commande	2.50