



TABLE D'HÔTE
3 SERVICES 59\$

LES ENTRÉES

Crème de carotte-rhubarbe,
siphon de caramel de champignon

Aile de raie, croûte de pignon et tournesol,
caponata à la sicilienne, pistou

Tarte fine à l'oignon, crème de foie de volaille,
betterave

LES PLATS

Risotto au safran, halloumi poêlé, chou-fleur rôti,
chapelure aux saveurs paëlla

... Extra pétoncle +4\$/ch

Saumon en cuisson lente au cari Madras,
croquette coco-aubergine, sauce menthe,
salsa mangue-poivron

Tartare de bœuf, parfait de foie gras, échalote,
parmesan, câpre, ketchup de shiitake,
salade verte ou frites maison au gras de canard

Pintade farcie à la figue-raisin-shiso,
polenta croustillante, panais

LES DESSERTS

Crumble de petits fruits poêlés, crème citron,
mascarpone *

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel

Pour le week-end de Pâques, nous
serons ouverts pour le brunch,
vendredi, samedi et lundi avec notre
menu brunch régulier, et dimanche
avec un menu brunch spécial.
Réservez!

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Crème de carotte-rhubarbe, 10/18
siphon de caramel de champignon

Planche charcuteries et fromages d'ici * 24/40

Foie gras torchon, brioche, -28-
marmelade ananas-coing- rhum-vanille

Mozzarella de bufflonne du Québec, -18-
coulis de poivron-noisette, champignons,
focaccia au romarin *

Salade verte: mesclun, romaine, radis, -10-
oignon rouge, vinaigrette à la pomme

Tartare de saumon, pomme, légumes 17/29
croquants, menthe, lime, sésame,
vinaigrette miso, nori,

Tartare de boeuf, tarte fine de marmelade de 17/29
champignon au balsamique, vieux cheddar

Frites maison au gras de canard +7.5

LES PLATS

Gnocchi de pomme de terre, brocoli rôti, -27-
salsa macha, arachide, patate douce *

... Extra pétoncle +4\$/ch

Saumon eu cuisson lente au cari Madras, -30-
croquette coco-aubergine, sauce menthe,
salsa mangue-poivron

Agneau rôti aux épices zhoug, -33-
cannelloni épinard-ricotta-sauge, brocoli,
beurre d'anchois

Contre-filet de boeuf vielli, croquette de -38-
pomme de terre - 'Nduja, chou de Bruxelles,
mayonnaise mezcal-chipotle, jus d'olive

Burger de porc effiloché, cheddar, -23-
crème épicée, kimchi de chou, pomme verte,
coriandre, pickles, frites maison au gras de canard

LES DESSERTS

Brownie au chocolat noir, siphon de banane, -13-
confiture de lait, crème légère à l'arachide *

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel -13-

Riz au lait façon crème brûlée, mangue, -12-
siphon passion-coco, guimauve