

Entrées

Fondues aux fromages 16\$

(Gruyère, Cheddar & Parmesan, pomme confite, artichauts, radicchio & roquette, graines de citrouille, réduction Balsamique)

Tartare de truite saumonée 14\$

(Mayonnaise au gingembre, riz soufflé, câpres frits, avocat & coriandre)

Pieuvre grillée 19\$

(Hummus, chou-fleur frit, poivrons grillés, vinaigrette à la tomate séchée)

Croustillant de pied de porc 14\$

(Crème sûre, salade d'haricots verts, moutarde à l'ancienne, caperons)

Vitello Tonnato 18\$

(Carpaccio de veau, émulsion au thon confit, Parmesan, croûtons de pain, câpres échalotes marinées)

Calmars frits 13\$

(Mayonnaise au pesto de tomates séchées, oignons verts, citron)

Nos huîtres 6 pour 18\$ 12 pour 36\$

Plats

Macreuse de bœuf braisée 32\$

(Purée de pomme de terre, sauce au vin rouge, haricots verts, cippolini braisé, carottes, cresson)

Carré d'agneau en croûte d'herbes 45\$

(Embeurré de chou de Savoie au vin blanc, pois mange-tout, sauce à la Truffe)

Duo de pétoncles fumés & beignets de crevettes 29\$

(Gratin de chou-fleur au curry, bisque au caviar, salade d'asperges, betteraves rouges râpées)

Gnocchi de pomme de terre 22\$

(Crème de poireaux au vin blanc, épinards, tuile de parmesan, coulis de poivron rouge grillé, poireaux frits & pesto de persil)

Poisson entier en tempura (pour 2) Prix du marché

(Gingembre, sauce haricots noirs, carottes glacées au cumin & légumes verts)

Ris de veau en croûte truffée 36\$

(Écrasé de topinambour, pois verts à la française, jus de viande au cidre)

Risotto à la courge & fruits de mer 33\$

(Moules, palourdes, crevettes, pétoncles, dés de tomates, ail frit, persil, paprika)

Magret de canard mariné (pour 2) 64\$

(Nouilles Ramen maison, crevettes et pétoncles, shitaké, bok choy, sauce aigre-douce au miso)

