



Huîtres, relish de tomate, radis, concombre, aigrette au raifort
6 pour 28 \$ / 12 pour 55 \$

Carpaccio de bœuf fumé, mayonnaise à la truffe, moelle de bœuf, coulis de poivrons, pickles d'oignon, roquette, croûtons à l'huile d'olive **26 \$**

Crudo de bar rayé, aguachile de pastèque et betterave, huile à l'orange, pomme Granny Smith **24 \$**

Œuf mayonnaise, chorizo Bellota, caviar de saumon, salade frisée, vinaigrette au citron, pickles d'échalote **16 \$**

Lollipop de flank de porc glacé au doenjang, crème fraîche d'oignon grillé **16 \$**

Croquette de jambon, gouda fumé, mayonnaise à la moutarde de Meaux, persil, oignon **14 \$**

Foie gras, sirop de mûre, biscuit à l'avoine, gruê de cacao **34 \$**

Fromage Brebiole de la *Fromagerie du Vieux Saint-Joseph*, beurre de poire à la cardamome, craquelin d'amande, pacanes caramélisées **14 \$**

Poitrine de poulet sur peau farcie aux porcini, jus de volaille, courge kabocha frite, purée de pommes de terre et rutabaga **34 \$**

Risotto à la porchetta, purée de pois verts, lamelles de courgettes frites, fior di latte **36 \$**

Canard : magret poêlé en croûte d'épices et boudin de confit de canard miel gingembre, sauce aux cerises et bourbon, purée de carottes, radis rôtis **40 \$**

Morue au miso, échalote verte, gnocchis boutons aux carottes **32 \$**

Couronne d'agnolotti farcie à la ricotta, braisé de queue de bœuf, lamelles de champignons de Paris **32 \$**

Short ribs de bœuf AAA cuits sous vide à 56 °C, salsa roja, pommes de terre et légumes du jour **54 \$**

Faux-filet de bœuf AAA vieilli à sec, 16 oz, pomme de terre, légumes de saison, sauce au poivre vert, brandy (*à partager*) **120 \$**

Plateau à partager : carré de porc fumé grillé, épices Tex-Mex, short ribs de bœuf AAA cuits sous vide à 56 °C, salsa roja, polpette de veau au parmesan en sauce, brochette de crevettes, pommes de terre et légumes du jour **150 \$**

Écrasé de pommes de terre grelots, cheddar, bacon, crème sûre, ciboulette **18 \$**

Légumes du jour **Prix du marché**