



FROID

Carpaccio de bœuf fumé, mayonnaise à la truffe, moelle de bœuf, coulis de poivrons, pickles d'oignon, roquette, croûtons à l'huile d'olive **24 \$**

Trois huîtres froides, gelée de concombre à la menthe. Trois huîtres chaudes, épinards, gruyère, crumble citron **18 \$**

Pain brioché, beurre à la fleur d'ail fermentée, piment d'Espelette, citron **10 \$**

Tartare de veau, sauce gribiche, tortilla frite, salade de persil et livèche **28 \$**

Foie gras, argousier, kumquat, sablé au sésame, noisettes glacées à l'érable **24 \$**

CHAUD

Toasts aux crevettes, mayonnaise au chili crispy **16 \$**

Croquette de poulet, crème au raifort, petits cornichons sucrés, glace de poulet **18 \$**

Magret de canard fumé, sauce aux mûres, poivre des dunes, purée de panais, croustillant de panais **32 \$**

Short ribs de bœuf médium-saignant, sauce nuoc cham, broccolini **50 \$**

Faux-filet de bœuf AAA 16 onces, légumes, pommes de terre, sauce aux poivres **90 \$**

Cavatelli carbonara **28 \$**

Cromesquis de pommes de terre, sauce à la truffe et citron, ciboulette **18 \$**

Carotte rôtie, beurre nduja, miel, yogourt au citron, aneth **14 \$**

Artichauts poêlés, beurre noisette, reggiano, cerfeuil **22 \$**

Joues de flétan confites, fenouil, beurre blanc, caviar de mujjol, croustilles de topinambour **26 \$**

SUCRÉ

Reese praliné de noisette, crème de whisky **12 \$**

Profiteroles **12 \$**

Gâteau au chocolat et amaretto **12 \$**