



Tourelle d'antipasto : salade caprese, sélection de charcuteries, olives, grissini, saumon fumé maison, crème aigrelette à l'aneth, oignons rouges et câpres **60\$**

Salade de roquette, radicchio, sucrine, vinaigrette aux câpres, parmesan, chapelure à l'ail **14 \$**

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 \$**

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

Toasts aux crevettes, mayonnaise au chili crispy **18 \$**

Fleurs de courgette frites farcies à la ricotta, relish de courgette, tomate **17 \$**

Burrata, vinaigrette aux raisins frais, radicchio grillé, crumble d'amandes, pain grillé **28 \$**

Tartare de bœuf, mayonnaise à la truffe, échalotes, cornichons sucrés, huile citronnée, Parmigiano Reggiano **26 \$**

Croquette de spaghetti carbonara **14 \$**

Lotte rôtie, sauce au beurre citron-salicorne, huile à l'aneth, purée de carotte, citronnelle, croustillant de taro **30 \$**

Pieuvre grillée, harissa, pomme de terre grenaille, tomates cerises, sauce romesco **32 \$**

Dorade royale grillée, beurre composé, amandes, tomates fumées, harissa, câpres, citron grillé **54 \$**

Risotto au canard confit, purée de courge, beurre à la sauge, choux de Bruxelles frits, parmesan **30 \$**

Agnoletti à la ricotta, sauce aux morilles, crème, demi-glace de veau **34 \$**

Short ribs de bœuf AAA cuits sous vide à 56 °C, beurre maître d'hôtel, pomme de terre, légumes de saison **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 : flanc de porc grillé, croustillant de calabrese, miel / Short ribs de bœuf AAA cuits sous vide à 56 °C, beurre maître d'hôtel / cuisses de canard, sauce BBQ gochujang / crevettes sautées, nduja, harissa / légumes de saison / pommes de terre grenailles rôties, huile aux fines herbes **150 \$**

Gratin de pommes de terre au fromage Louis d'Or **12 \$**

Poêlée de champignons eryngii, vinaigrette à l'estragon **16 \$**

Légumes de saison (à partager) **12 \$**