

# MENU À LA CARTE

## LES ENTRÉES

Tartare de bison, émulsion  
d'épinards, cipollini, champignons,  
poivre rose 22

Flan Pecorino, citron, cresson,  
huîtres croustillantes, gel d'ail 24

Tarte à l'encre de seiche,  
ris de veau, moules fumées,  
lardons, courge, jus à l'ail rôti 26

Foie gras osmose, mousse de  
cœurs, poitrine fumée, amandes,  
pommes pressées 30

## LES PLATS

Ballotine de volaille truffée,  
pieuvre fondante, aioli, chou-fleur,  
jus de viande, légumes au beurre 36

Joue de bœuf, kewpie, crumble au  
persil, crémeux de courge au beurre  
noisette, jus au vin rouge 41

St-Jacques des Îles de la Madeleine,  
grison, échalotes confites, poireaux,  
sauce kaffir, crémeux de céleri 46

Homard fondant de la Gaspésie,  
palourdes aux herbes, citron, raifort,  
betterave, croustillant de tapioca 48

## LES À-CÔTÉS

Consommé de volaille 9

Trou Normand 7

Pré Fois gras osmose 15

## FROMAGES

Fromage du moment (portion) 7

Assiette de fromages (4 portions) 24

## DESSERTS

Crème brûlée 10

Fondant au chocolat 12

Moelleux aux amandes 12

Duo de fins chocolats 10

