

Menu dégustation

80

Accord vin

45

Entrées – Starters

Carpaccio de veau, sauce au thon

Veal carpaccio, tuna sauce

18

Croustillants de crevettes, salade d'endive, vinaigrette basilic mangue

Crispy shrimp rolls, green salad, mango and basil vinaigrette

20

Carpaccio de gravlax de saumon et d'avocats, crème de wasabi, caviar de mujol

Salmon gravlax and avocado carpaccio, wasabi cream, mujol caviar

18

Carpaccio de daurade, poutargue, crème de citron, caviar de mujol

Sea bream carpaccio, bottarga, lemon cream, mullet caviar

20

Burrata, tomates du Québec, basilic

Burrata, Québec tomatoes, basil

18

Nems de canard confit, mousseline de carotte et lait de coco, chiffonnade de menthe et concombre

Duck confit nems, carrot and coconut mousseline, mint and cucumber chiffonnade

18

Œuf parfait à la truffe noire, girolles, émulsion au parmesan

Perfect egg with truffle, chanterelles, parmesan emulsion

20

Foie gras poêlé à la clémentine, aneth et chips d'artichauts

Pan seared foie gras with clementine, dill and artichoke chips

20

Tartine de moelle légèrement relevée

Bone marrow on toast

18

Mer – Sea

Ravioles de homard et sa bisque, tombée d'épinards

Lobster ravioli and its bisque, sautéed spinach

39

Morue noire laquée au miso, légumes sautés au wok, mousseline de chou-fleur, daikon, vinaigrette au calamansi

Black cod glazed with miso, sautéed vegetables, cauliflower mousseline, daikon, calamansi vinaigrette

45

Pétoncles rôtis, ziti au parmesan et à la truffe, girolles

Roasted scallops, ziti with parmesan and truffle, chanterelles

43

Terre – Land

Joue de bœuf braisée, ravioles de bœuf, foie gras poêlé, émulsion à l'ail

Braised beef cheek, beef ravioli, pan-seared foie gras, garlic emulsion

41

Filet de bœuf Angus, légumes rôtis, espuma de champignons, gastrique au vin rouge

Filet of Angus beef, roasted vegetables, mushroom espuma, red wine gastrique

42

Carré de cerf, courge rôtie à la sarriette, choux rouge confit aux bleuets, gastrique au porto

Rack of venison, roasted squash with savory, red cabbage confied with blueberries, porto gastrique

45

Carré d'agneau du Québec rôti aux herbes, légumes de saison glacés, mousseline de carotte, jus d'agneau corsé

Rack of lamb roasted with herbs, glazed season vegetables, carrot mousseline, lamb jus

46

S'il-vous-plait, nous faire part de toutes allergies ou restrictions alimentaires lors de la prise de commande.

Malgré tout le soin que nous portons à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence totale d'allergènes.

Please inform us of any allergies or dietary restrictions when we take your order.

Even though, we take all the necessary precautions we cannot guarantee the absence of allergens.

Chef Sophie Tabet