

## Menu dégustation

80

### Accord vin

40

## Entrées - Starters

Croustillants de crevettes, salade verte, vinaigrette basilic mangue

Crispy shrimp rolls, green salad, mango and basil dipping sauce

16

Tartare de saumon, vinaigrette au sésame, algues wakamé

Salmon tartare, sesame vinaigrette, wakame seaweed

16

Œuf croustillant, champignons, épinards, mousseline de pomme de terre, crème de parmesan truffée

Crispy soft-boiled egg, mushrooms, spinach, potato mousseline, parmesan truffle sauce

17

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

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

18

Cassolette d'escargots, légumes croquants, émulsion à l'ail

Snail cassolette with parsley butter, crunchy vegetables, garlic foam

17

Burrata, tomates du Québec, huile au basilic

Burrata, tomato from Québec, basil olive oil

18

Carpaccio de veau, sauce au thon

Veal carpaccio, tuna sauce

18

Tartine de foie gras, péché mignon de Sophie

Foie gras on toast, Sophie's indulgence

20

Tartine de moelle légèrement relevée

Bone marrow on toast

18

## Un clin d'œil à l'Italie - Primi Piatti

Ravioles de homard et son jus, bébés épinards, condiment à la tomate, piments doux et coriandre  
Lobster ravioli, baby spinach, tomato, pepper and cilantro condiment

35

### *Dans toute sa simplicité - In all simplicity*

Maltagliati aux aubergines, tomates du Québec, burrata  
Maltagliati with eggplant, Quebec tomatoes and burrata

32

## Mer - Sea

Morue noire laquée, légumes au wok, caramel au soya, mousseline de maïs  
Glazed black cod, sautéed vegetables, soy caramel sauce, corn mousseline

40

Cardeau façon meunière, brandade, palourdes gratinées au beurre persillé et bacon, épinards  
Meunière-style flounder, brandade, gratinéed clams with parsley butter and bacon, sautéed spinach

40

Pétoncles rôtis, condiment de gingembre, céleri croquant, tartare de pomme au yuzu, mousseline de betteraves au  
raifort

Roasted scallops, ginger condiment, crunchy celeri, apple tartare with yuzu, mousseline of beets with horseradish

40

## Terre - Land

Ris de veau croustillants, duxelles de champignons au foie gras, asperges vertes  
Veal sweetbreads, mushroom duxelles with foie gras, green asparagus.

40

Filet de bœuf Angus, haricots verts, pressé de pomme de terre façon gratin dauphinois, sauce au vin rouge  
Beef tenderloin, green beans, scalloped potatoes with a twist, red wine sauce

40

Carré d'agneau, légumes de saison glacés, gnocchi croustillant, jus aux olives  
Rack of lamb, glazed vegetables, crispy gnocchi, jus infused with olives

39