

## Menu dégustation

80

### Accord vin

45

## Entrées – Starters

Carpaccio de veau, sauce au thon

Veal carpaccio, tuna sauce

18

Croustillants de crevettes, salade verte, vinaigrette basilic mangue

Crispy shrimp rolls, green salad, mango and basil vinaigrette

16

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 aux saveurs de l'Italie

Sea bream carpaccio with an Italian touch

18

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, asperges, émulsion au parmesan

Perfect egg with truffle, chanterelles, asparagus, parmesan emulsion

20

Foie gras poêlé à la clémentine, aneth et mousseline de topinambour

Pan seared foie gras with clementine, dill and Jerusalem artichoke mousseline

20

Tartine de moelle légèrement relevée

Bone marrow on toast

18

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

Ravioles de homard et sa bisque, bébés épinards

Lobster ravioli and its bisque, baby spinach

37

Ravioles de bœuf, foie gras poêlé, émulsion à l'ail, jus parfumé au shiitake

Beef ravioli, pan-seared foie gras, garlic emulsion, jus infused with shiitake

37

## Mer – Sea

Queue de homard rôtie, éfiloché de canard, tombée de légumes, jus de homard

Roasted lobster tail, shredded duck confit, vegetable medley, lobster jus

44

Pétoncles rôties aux épices douces, coulis de curry, carotte dans toute sa splendeur

Roasted scallops with spices, curry coulis, carrot in all its splendor

40

Morue noire laquée au miso, brocoli chinois, mousseline de topinambour

Black cod glazed with miso, Chinese broccoli and Jerusalem artichoke mousseline

45

## Terre – Land

Ris de veau croustillant façon grenobloise, chips d'artichaut, asperges du Québec

Crispy veal sweatbreads à la grenobloise, artichoke chips. Québec asparagus

43

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

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

41