

## **Menu dégustation**

80

### **Accord vin**

40

### **Entrées - Starters**

Croustillants de crevettes, gaspacho andalou

Crispy shrimp rolls, Andalusian gaspacho

16

Tartare de saumon, vinaigrette au sésame, algues wakamé

Salmon tartare, sesame vinaigrette, wakame seaweed

16

Carpaccio de flétan mariné aux agrumes, mayonnaise acidulée à l'argousier, quartier d'orange

Citrus marinated halibut carpaccio, sea buckthorn mayonnaise, orange

18

Œuf croustillant, effiloché de queue de bœuf, asperges, mousseline de pomme de terre, crème de parmesan truffée

Crispy soft-boiled egg, oxtail confit, asparagus, 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

Asperges vertes et blanches du Québec, sabayon au champagne

Green and white Quebec asparagus, Champagne sabayon

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

Paccheri aux fromages, concassée de tomates, basilic  
Cheese paccheri, **crushed tomatoes**, basil  
32

## Mer - Sea

Morue noire laquée, mousseline de chou-fleur, brocoli chinois, émulsion à la lime  
Glazed black cod, cauliflower mousseline, sautéed chinese brocolini, lime foam  
40

Flétan poché, nage aux agrumes, marmelade de poivrons doux, duo d'asperges du Québec  
Poached halibut in citrus and saffron, Quebec asparagus duo  
40

Pétoncles rôtis, condiment de gingembre, fregola à la carottes et lait de coco  
Roasted scallops, ginger condiment, fregola with carrot and coconut milk  
40

## Terre - Earth

Ris de veau croustillants, gremolata à la châtaigne, champignons King Oyster, choux de Bruxelles, têtes de violon,  
mousseline de panais, gastrique au café  
Veal sweetbreads, chestnut gremolata, king oyster mushrooms, brussel sprouts, fiddleheads,  
parsnip mousseline, coffee gastrique  
40

Filet de bœuf Angus, pressée de pomme de terre façon gratin dauphinois, sauce au vin rouge  
Beef tenderloin, scalloped potatoes with a twist, red wine sauce  
39

Filet de veau rôti, légumes printaniers glacés, sauce truffée  
Roasted veal tenderloin, glazed spring vegetables, truffle sauce  
38