

## Menu dégustation

80

### Accord vin

45

## Entrées – Starters

Carpaccio de veau, sauce au thon

Veal carpaccio, tuna sauce

18

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

Sea bream carpaccio, lemon cream, mullet caviar and bottarga

18

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

Crispy shrimp rolls, endive salad, mango and basil vinaigrette

20

Carpaccio de gravlax de saumon et avocat, crème de wasabi, caviar de mujol

Salmon gravlax and avocado carpaccio, wasabi cream, mullet caviar

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, mousseline de pomme de terre, tartare de champignons et céleri-rave, émulsion de cèpes

Perfect egg, potato mousseline, mushroom and celeriac tartare, porcini emulsion

20

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

## Mer – Sea

Ravioles de homard, tombée d'épinard et bisque de homard  
Lobster ravioli, sautéed spinach and lobster bisque

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, nage de châtaignes, condiment de salsifis, émulsion à la cardamome  
Roasted scallops, chestnut cream sauce, salsify, cardamom emulsion

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, condiment de thym, légumes rôtis, gastrique au vin rouge  
Filet of Angus beef, thyme condiment, roasted vegetables, red wine sauce

43

Agneau du Québec en trois façons, gnocchi alla Romana, confit de carottes et échalotes, jus aux olives noires  
Québec lamb prepared three ways, gnocchi alla Romana, carrot and shallot confit, jus infused with black olives

48

S'il-vous-plaît, 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.