

Entrées

Mozza Macioccia aux cerises et gravlax de canard	17.50 \$
Artichauts frito, hummus et noix épicés	16.50 \$
Longe de veau, poireaux grillés et aïoli à l'ail noir de l'île	18.50 \$
Tartare de pétoncle et crevettes aux fruits d'été	19.00 \$
Saumon fumé maison, Foam aux petit pois, gelée de cornichon	18.00 \$
Carpaccio de pieuvre, haricot blanc, maïs et chorizo	19.00 \$

**Foie gras de canard poêlé, en torchon ou en duo.
Ajoutez 16,00 \$ en table d'hôte ou 25,00 \$ à la carte**

Potages et salades

Potage saisonnier	7.50 \$
Salade à la crème	8.00 \$
Gaspacho Signature et melon compressé	10.00 \$
Soupe ratatouille aux coquillages	10.50 \$

Composez votre menu !

Choisissez une entrée, un potage ou une salade,
un dessert ou un fromage
et ajoutez 24,00 \$ au prix de votre plat.

Plats principaux

Poisson frais selon l'arrivage	36.50 \$
Médillons de porc Nagano farci Surf and turf sauce corail	45.50 \$
Filet de bœuf AAA grillé marchand de vin	49.00 \$
Foie de veau de lait Foyot	42.00 \$
Jarret d'agneau confit et son jus à l'abricot	44.50 \$
Tempura de la mer	50.00 \$
Saumon, Fenouil glacé et sorbet pamplemousse	41.00 \$
Suggestion du chef	prix selon le marché

Fromages et desserts

Sélection de fromages fins Québécois (2 x 30 gr)	15.00 \$
Choco Entremet mousse au chocolat Sorbet aux fruits rouges Griottes macérées au Cabernet	13.50 \$
L'Ambassadeur Crème brûlée au Calvados Financier à l'huile d'olive	13.50 \$
Giguamisu Mousse mascarpone Biscuit au café Sauce expresso	13.50 \$
Citron Velour Cheese-cake citron Curd à l'argousier Meringue italienne	13.50 \$
Tartufo Bombe glacée pistache Crème anglaise au basilic Tuile	13.50 \$



Boissons

Café filtre, expresso, thé, infusion	3.00 \$
Cappuccino , double espresso	4.00 \$
Nos cafés flambés	13.50 \$