

Composer votre table d'hôte

Choisissez une entrée, un potage ou une salade, un dessert ou fromage et ajoutez 34\$ au prix du plat

Entrées

Cochonnailles Expériences + Signature de charcuteries saisonnières et ses accompagnements	18\$
Steak tartare bœuf saisi aux épices 'pas de Montréal' aromates classiques, gel glace de viande	19\$
Kraken pieuvre braisée, mayo Kalamata et crémeux d'haricots noirs	21\$
Cœur de burrata fromage frais, tomates ancestrales colorées, amandes rôties	19\$
Carpaccio crudo de pétoncles, croquette au chorizo, aïoli safranée et compotée de poivrons grillés	22\$
Sanglier des Bois flan 48 hrs, kimchi maison à l'argousier, sauce bbq-gingembre	21\$
Foie gras de canard poêlé ou au torchon pain La Fabrique, cassis marinés *extra 10.00\$ en formule table d'hôte	25\$

Potages et salades

Potage du moment	8\$
Salade fraîcheur	9\$
Le saisonnier	10\$

Plats principaux

La pêche du jour poisson au hasard du marché et ses garnitures estivales	46\$
Bœuf and bone filet de bœuf AAA vieilli 40 jours, bordelaise, os à moelle rôti et pont-neuf mousquetaire	58\$
La mer au jardin saumon cuit sous la flamme, carottes multi-textures et pommes de terre mousseline	48\$
Tandem mentholé duo d'agneau, sauce paloise, purée de pois et oignons croustillants	56\$
Sambal crevettes grillées, gritz au cheddar et émulsion acidulée à l'orange	54\$
Bleu rosé bavette de veau, pâtes crémeuses truffées au bleu et champignons au beurre noisette	55\$
Lait de tigre thon cuit à l'aller-retour, fumet gingembre et coco, nouilles de riz	52\$
Suggestion du chef	Prix selon l'arrivage
Un extra foie gras, à ajouter sur ce que vous souhaitez...	18\$

Menu enfant

(Réservé aux 12 et moins)

Potage et lasagne bolognaise 20\$

ou

Demi-portion, demi-prix sur plat sélectionné, informez-vous à votre serveur

Desserts et Fromages

Cacao Barry glaçage chocolat Tanzanie 75% mousse satin 29%, Alunga 41%, Saint-Domingue 70% crumble cacao	13\$
Céleste fondant mangue passion moelleux amande sablé breton	13\$
J'aime ta fraise génoise nature insertion, coulis et concassé de fraise fouettée Madagascar	13\$
Quenelles ganache montée au chocolat noir et blanc croquant aux épices émulsion d'avoine	13\$
Citron au cube "shot" de limoncello sorbet et crémeux citron texture streussel	13\$
Les plaisirs glacés pour un temps limité! trilogie de glaces maison ou sorbet estival bleuet et framboise	13\$
Sélection de fromages fins portions 2 x 30gr, produits du Québec	15\$
Un bon dessert liquide...café flambé!! *extra 10\$ en remplacement du dessert en formule table d'hôte	16\$