

COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

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

ENTRÉES

LÉGER COMME UNE PLUME	22.
tataki de canard, carpaccio de courge et gel de poire-gingembre	
VITELLO TONATO	21.
longe de veau, citronnaise au thon et poudre de câpres	
M. RICARD	20.
gravlax de saumon, ricotta Macioccia et blinis au charbon végétal	
I'M BLUE DA BA DEE...	19.
cheese cake au bleu, prunes lacto-fermentées et émietté au beurre	
MÉDAILLÉ D'ARGENT	20.
boudin noir de compétition, biscuit chaga-noisette, purée de topinambour	
CHIMAY 'STYLE'!	21.
duxelle au torchon, œuf mollet et Mornay gratinée	
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ	25.
gaufre, sauce chocolat noir et compotée de mangue Amba *extra 10\$ en formule table d'hôte	

POTAGES ET SALADE

POTAGE DU MOMENT	8.
SALADE FRAÎCHEUR	9.
LE SAISONNIER	10.

PLATS PRINCIPAUX

LA PÊCHE DU JOUR	46.
poisson au hasard du marché et ses garnitures automne-hiver	
CAFÉ-COGNAC	56.
filet de boeuf AAA vieilli, mignonnette espresso, croquette de pommes de terre au cheddar, sauce aux poivres	
MIKADO	49.
saumon rosé, hollandaise mandarine-yuzu, riz sauvage aux légumes racines, aiguilles de romarin frits	
CHASSE-GALERIE	57.
médailles de cerf, émulsion balsamique, canneberges imprégnées, mousseline au chèvre	
DUKKAH	58.
ris de veau poêlés, crémeux aux noix et panais, texture aux épices et jus de veau grenade-hibiscus	
CASSOULET À JEANNOT	50.
cuisse de lapin braisée, garniture bourguignonne, haricots cuisson lente	
LE OU LA?	57.
pétoncles rôtis, Albufera aux marrons, tatin à l'oignon	
SUGGESTION D'ÉQUIPE	PRIX DU MARCHÉ
EXTRA FOIE GRAS!	18.

MENU ENFANT

(Réservé aux 12 ans et moins)

POTAGE ET LASAGNE BOLOGNAISE	20.
DEMI-PORTION	DEMI-PRIX SUR PLAT SÉLECTIONNÉ