

## 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

<b>BRESAOLA</b>	20.
filet de bœuf AA A mariné et séché, trempette aux artichauts, racines lacto-fermentées	
<b>AQUARELLE</b>	18.
terrines teintées betterave et chèvre, gel kaki-yuzu, pacanes pralinées pulsées	
<b>PAS DE FUMÉE, SANS FEU</b>	19.
saumon boucané, poireau à l'aneth, fouettée carvi et moutarde	
<b>TARTARE D.E.V.O.O</b>	20.
veau au couteau, vinaigrette estragon-parmesan caramel Kalamata et émulsion orange	
<b>MUSCLÉ</b>	21.
mousseline de pétoncle, Soubise verte, huile ciboulette et chips de prosciutto	
<b>HUM...MAMIE!</b>	22.
thon Albacore tempura, mayo sésame noir, sauce tonkatsu	
<b>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ</b>	26.
génoise aux graines de fenouil, beurre d'érable et fenouil-pomme acidulés *extra 11\$ en formule table d'hôte	

### POTAGES ET SALADE

<b>POTAGE DU MOMENT</b>	8.
<b>SALADE FRAÎCHEUR</b>	9.
<b>LE SAISONNIER</b>	10.

## PLATS PRINCIPAUX

<b>LA PÊCHE DU JOUR</b> poisson au hasard du marché et ses garnitures	46.
<b>CHATEAUBRIAND</b> mignon de bœuf AAA vieilli 40 jours, grillé, beurre composé d'inspiration Wellington	56.
<b>L'ÉQUILIBRÉ</b> saumon rosé, velouté de pétoncle érable-gingembre et nouilles udon Gochujang	49.
<b>MOLLET PRINTANIER</b> jarret d'agneau braisé, muhammara et fregola sarda au jus de cuisson	48.
<b>CARBONARA</b> crevettes oreganata, risotto crémeux et jaune d'œuf	55.
<b>BISOU, BISOU</b> bavette de bison, chimichurry roquette, mostarda rhubarbe et grelots fumés	56.
<b>LE POMMÉ</b> ris de veau déglacé au vinaigre de cassonade, raisins, pignons et câpres	57.

**SUGGESTION DU CHEF** PRIX DU MARCHÉ

**EXTRA FOIE GRAS SUR VOTRE PLAT** 18.

## MENU ENFANT

(Réservé aux 12 ans et moins)

**POTAGE ET LASAGNE BOLOGNAISE** 23.

**DEMI-PORTION** DEMI-PRIX SUR PLAT SÉLECTIONNÉ