

## COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

Choisissez une entrée, un potage ou une salade, un dessert ou fromage et ajoutez 35\$ au prix du plat

### ENTRÉES

<b>BRESAOLA</b>	21.
filet de bœuf AAA mariné et séché, trempette aux artichauts, racines lacto-fermentées	
<b>AQUARELLE</b>	19.
terrines teintées betterave et chèvre, gel kaki-yuzu, pacanes pralinées pulsées	
<b>PAS DE FUMÉE SANS FEU</b>	20.
saumon boucané, poireau à l'aneth, fouettée carvi et moutarde	
<b>TARTARE D.E.V.O.O</b>	21.
veau au couteau, vinaigrette estragon-parmesan caramel Kalamata et émulsion orange	
<b>MUSCLÉ</b>	22.
mousseline de pétoncle, Soubise verte, huile ciboulette et chips de prosciutto	
<b>HUM...MAMIE!</b>	23.
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>	47.
poisson au hasard du marché et ses garnitures	
<b>CHATEAUBRIAND</b>	56.
mignon de bœuf AAA vieilli 40 jours, grillé, beurre composé d'inspiration Wellington	
<b>L'ÉQUILIBRÉ</b>	49.
saumon rosé, velouté de pétoncle érable-gingembre et nouilles udon gochujang	
<b>MOLLET PRINTANIER</b>	49.
jarret d'agneau braisé, muhammara et fregola sarda au jus de cuisson	
<b>CARBONARA</b>	55.
crevettes oreganata, risotto crémeux et jaune d'œuf	
<b>BISOU, BISOU</b>	56.
bavette de bison, chimichurri roquette, mostarda rhubarbe et grelots fumés	
<b>LE POMMÉ</b>	58.
ris de veau déglacé au vinaigre de cassonade, raisins, pignons et câpres	
<b>SUGGESTION DU CHEF</b>	PRIX DU MARCHÉ

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

## MENU ENFANT

(Réservé aux 12 ans et moins)

<b>POTAGE ET LASAGNE BOLOGNAISE</b>	23.
<b>DEMI-PORTION</b>	DEMI-PRIX SUR PLAT SÉLECTIONNÉ