

## 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>ROBE IMPÉRIALE</b>	23.
crevette géante craquante, condiment chorizo et safranaise	
<b>COMPLICITÉ</b>	22.
crudo de pétoncle, fraises locales, capucine et gel de poivre vert	
<b>BACIO</b>	20.
burrata, compote framboises et tomates confites, émietté pistache et huile basilic	
<b>ALLIANCE</b>	22.
ravioli de homard, bouillon curry vert et écume coco	
<b>OPA !</b>	21.
saisi d'agneau, kopanisti, salsa aux poivrons brûlés et feta de brebis	
<b>ON BRISE LA GLACE</b>	20.
gravlax de saumon au miel, sorbet avocat-wasabi et perles mangue-yuzu	
<b>FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ</b>	26.
accompagné de ses garnitures saisonnières *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>BELLINI</b> flétan poêlé, beurre blanc au prosecco et pêche grillée estragon-vanille	49.
<b>M. FLEURI</b> filet de bœuf aux champignons d'été et poireaux, sauce camembert	57.
<b>FAÇON « CHOWDER » DE NEUVILLE</b> saumon rosé, velouté de maïs et garniture herbacée lardons-palourdes	49.
<b>SALTIMBOCCA</b> pavé de veau de lait au prosciutto, poivrade porto et polenta sauge-fromage bleu	50.
<b>JETER L'ENCRE !</b> pieuvre grillée, ajo blanco et vierge à la rhubarbe	55.
<b>XL</b> carpaccio de bœuf, aromates Dijon-tamari et fondues parmesan à la bière rousse	48.
<b>TON PONZU</b> bloc d'albacore, vinaigrette acidulée à la glace de viande et farro aux herbes	52.

### SUGGESTION DU CHEF

PRIX DU MARCHÉ

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

## MENU ENFANT

(Réservé aux 12 ans et moins)

**POTAGE, LASAGNE BOLOGNAISE ET GLACE MAISON** 27.

### DEMI-PORTION

DEMI-PRIX SUR PLAT SÉLECTIONNÉ