



Amuse-bouche

- ✦ Velouté de poireaux et épinards, quenelles de poisson à l'estragon
- ✦ Cocktail de crevettes, sauce piment rouge, raifort et coriandre
- ✦ Escargots en pâtes feuilletés sauce au fromage bleu et tomates confites
- ✦ Duo de foie gras, torchon enrobé de chocolat blanc, glace de poire, lime et basilic, terrine marinée au cointreau, chutney aux canneberges et oignons rouge (supplément 10\$)

Entrée

- ✦ Tartare de bœuf, échalotes, câpres, Dijon
- ✦ Carpaccio de betteraves salade roquette et radicchio, vinaigrette balsamique, pacanes caramélisées
- ✦ Gravalax au saumon, purée d'avocat, salsa pico de gallo, tortillas croustillant
- ✦ Tataki de thon rouge saisi, Vinaigrette au sésame et soya (supp. 7\$)

Plat

- ✦ Filet mignon, sauce aux poivres, dauphinoise et légumes rôtis (ajout de 3 crevettes flambé au cognac supp. 9\$)
- ✦ Fruits de mer en sauce safrané pétoncles, crevettes et moules braisé au pernod
- ✦ Ravioli champignons sauvages, sauce crème aux truffes, portobello et asperges grillées

La finale

- ✦ Poire pochée, sorbet, chocolat, mousse framboise
- ✦ Tarte citron, crème glacée vanille

75\$ par personne

110\$ par personne avec l'accord mets et vin

Service (15%) et taxes (TPS et TVQ) en sus

