

Entrées

Salade de crevettes nordiques 16\$

(Endives, pomme verte, zeste de citron confit, vinaigrette au basilic Thaï, graines de citrouille et tomates cerises)

Tartare de truite saumonée 14\$

(Mayonnaise au gingembre, riz soufflé, câpres frits, avocat & coriandre)

Pieuvre grillée 19\$

(Hummus, chou-fleur frit, poivrons grillés, vinaigrette à la tomate séchée)

Feilleté de canard confit 16\$

(Légumes marinés, oignons perlés, jus de viande à l'estragon, mâche)

Carpaccio de thon Albacore 15\$

(Algues Tosaka, concombres, radis, nougatine de sésame, caviar, gelé de yuzu vinaigrette gingembre, lime & sésame)

Calmars frits 12\$

(Mayonnaise au pesto de tomates séchées, oignons verts, citron)

Nos huîtres 6 pour 18\$ 12 pour 36\$

Plats

Filet de bœuf Angus "AAA" 40\$

(Purée de pomme de terre, haricots verts au beurre, oignon cippolini sauce au poivre & cresson)

Carré d'agneau en croûte d'herbes 42\$

(Embeurré de chou de Savoie au vin blanc, pois mange-tout, sauce à la Truffe)

Duo de pétoncles fumés & beignets de crevettes 29\$

(Gratin de chou-fleur au curry, bisque au caviar, salade d'asperges, betteraves rouges râpées)

Gnocchi de pomme de terre 22\$

(Crème de poireaux au vin blanc, épinards, tuile de parmesan, coulis de poivron rouge grillé, poireaux frits & pesto de persil)

Poisson entier en tempura (pour 2) Prix du marché

(Gingembre, sauce haricots noirs, carottes glacées au cumin & légumes verts)

Ris de veau en croûte truffée 34\$

(Écrasé de topinambour, pois verts à la française, jus de viande au cidre)

Pot-au-feu de la mer 31\$

(Bouillon Dashi, algues Wakame, moules, palourdes, pétoncles, crevettes, calmar chou Nappa, asperge, céleri carotte & coriandre)

Magret de canard mariné (pour 2) 64\$

(Nouilles Ramen maison, crevettes et pétoncles, shitaké, bok choy, sauce aigre-douce au miso)

