

# Menu

---

## Entrées

### **Tartare de truite saumonée 14\$**

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

### **Salade de champignons marinés 13\$**

(Tomates confites, laitue frisée, fromage bleu, réduction balsamique, croûtons à l'ail).

### **Coquilles St-Jacques 16\$**

(Velouté de poisson, crevettes, pétoncles princesse, pomme de terre en dés, paprika fumé, persil)

### **Pieuvre grillée 19\$**

(Hummus, chou-fleur frits, vinaigrette à la tomate séchée, poivrons & oignons marinés)

### **Croustillant de pied de porc 12\$**

(Crème sûre, salade de haricots verts, moutarde à l'ancienne, caperons)

### **Salade de palourdes royale 13\$**

(Fèves de soya, brocoli, algues, asperges, maïs, arachides & vinaigrette wafu)

### **Tataki de saumon 14\$**

(Laque érable et soya, échalotes frites, carottes marinées, vrilles de pois, concombre et radis)

### **Calmars frits 12\$**

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

**Nos huîtres 6 pour 18\$ 12 pour 36\$**

# Plats

---

## **Filet de bœuf "AAA" 38\$**

(Purée de pomme de terre au cheddar, haricots vert, lardons, cressons & sauce au porto)

## **Carré d'agneau en croûte d'herbes 36\$**

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

## **Duo de pétoncles fumés & beignets de crevettes 27\$**

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

## **Agnolotti à la duxelles de champignons et ricotta 26\$**

(Crème d'ail rôtie, cèpes, tomates cerise confites, noix de Grenoble & roquette)

## **Poisson entier en tempura (pour 2) Prix du marché**

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

## **Fideuà de la mer 27\$**

(Orzo, fumet safrané, pois verts, oignons rouges, moules, palourdes, calmars, crevettes, chorizo, paprika fumé)

## **Magret de canard mariné (pour 2) 64\$**

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

## **Poisson du jour :**

Prix du marché

Selon l'arrivée

---

## **Dessert du jour :**

Selon l'humeur du pâtissier