



MENU SOUPER À LA CARTE

LES ENTRÉES

Le Cochon | 23

En croquette crousti-fondante - ratte - oeuf - condiment - bouillon d'une gribiche

La Betterave | 19

En variation, chèvre frais - mûre - pacane - marmelade d'orange amer

Le Saumon | 26

En carpaccio - vodka - citron - avocat - crabe des neiges

La Soupe | 16

En fin velouté, selon l'inspiration du Chef

Le Foie gras | 28

"Au torchon" - fraise - rhubarbe - kumquat

LES PLATS

L'Épaule d'agneau du Québec | 40

En douce cuisson - panisse - aubergine - tomate confite - coriandre - menthe

Le Canard | 42

En juste cuisson - canneberge - clémentine - foie gras poêlé - pomme dauphine au lard

La Morue noire | 46

Fondante - cavatelli à l'encre de seiche - calmar - pieuvre - chorizo - écume au lime & safran

La Saint-Jacques | 54

En transparence - frégola - condiment kumquat & gingembre - sauce Champagne - caviar

Le Boeuf I.P.E en deux services | 56

Interprétation de la cuisine bourgeoise - la joue et le filet

POUR DEUX PERSONNES

La Côte de veau de lait | 150

Entre tradition & modernité - ratte - asperge - sauce aux morilles
Foie gras poêlé + 20\$/pers

«La cuisine, c'est bien plus que des recettes.»
Éric Gonzalez

Sous-chef : Nicolas Remond
Une équipe de passionnés