



L'ART DE LA TABLE

LES ENTRÉES



La Betterave

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

Ou

Le Saumon

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

Ou

Le Cochon

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

LES PLATS



Le Canard

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

Ou

La Morue noire

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

Ou

L'Épaule d'agneau du Québec

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

NOS DESSERTS



Le Chocolat

En variation de textures - mousseline mascarpone - vanille

Ou

Le Citron

En interprétation du classique - sorbet basilic

Ou

Le Miel

En délicate alliance - abricot - amande - lavande

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

Sous-chef : Nicolas Remond
Une équipe de passionnés