



À LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras en torchon « Rougié » | 35

Poutargue de maquereau - pain aux algues - topinambour et salicorne

Carpaccio de thon | 36

Autour des agrumes et ail noir - consommé de bonite séchée

L'œuf « La Canne Blanche » | 35

Fumé au foin - caviar Kaviari - salicorne - persil - espuma de pommes de terre - jaune confit au vinaigre de Champagne

La Saint-Jacques, truffe du Périgord, chou-rave | 38

Chou vert au vinaigre de conifères, jus de céleri au miso

Le ris de veau | 43

Gratin de ziti farci à la truffe - Louis d'Or

PLATS PRINCIPAUX

Wapiti | 65

Purée de courge fumée - asperges blanches - king eringi - sauce comme une grand veneur

Bœuf AAA | 67

Crèmeux d'artichaut - jus à l'ail noir - déclinaison de champignons - artichaut braisé - sauce barigoule au foie gras

Le bar | 59

Aus parfums de Provence - pommes Pont-Neuf - fenouil braisé - ail des ours

L'Agneau | 58

Trompettes-de-la-mort et ail noir, jus corsé

Tortellini | 48

Autour du céleri-rave - miso - trompettes-de-la-mort

Extra foie gras 70g : 20\$

MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 190\$

Accord de vins (facultatif)

6 verres | 125\$

**Doit être sélectionné pour l'ensemble de la table*



Chef Exécutif: Benjamin Patrier

Sous-chef: Sébastien Bordeleau

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.