



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 de l'ail noir - consommé de bonite séchée

Tartelette aux deux courgettes | 36

Confit à la sauge - brunoise de girolles, fleurs de courgette en tempura - lait d'anchois et velouté de persil

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

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

Carpaccio de tomates de la ferme La Récolte de la Rouge | 34

Glace basilic - pastilla à l'olive verte - ail noir et tomates confites

PLATS PRINCIPAUX

Le canard | 68

En deux façons: le magret au jus de cerise et betterave, la cuisse à la royale

Bœuf AAA | 67

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

Le bar rayé | 59

Comme une bouillabaisse - confit de tomates et fenouil - pommes de terre Gabrielle confites

L'agneau | 58

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

Le petit pois | 48

En tortellini - ricotta au citron - velouté de pois au shiso

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.