

Menu Découverte 94.50\$

Le Cappuccino de crème de homard, purée de truffe
Lobster cream cappuccino with truffle purée

Cannolis de crevettes du bas du fleuve en salade de céleri-rémoulade. Gaspacho crémeux de petits pois aux éclats de pistaches
North Atlantic Shrimp and celery salad cannoli. Creamy green-pea gaspacho and pistachio flakes

Ou/Or

Calamar structuré en tagliatelles al dente citronné. Petits croûtons de beurre à l'ail à l'encre de seiche. Émulsion de parmesan et œuf de caille poché

Al dente lemony calamari tagliatelle. Garlic butter squid ink croutons. Parmesan emulsion and poached quail egg

Ou/Or

Tarte fine aux champignons, feuilleté pur beurre. Échalotes caramélisées et pétales de tomates confites. Salade d'herbes organiques. Enoki saisi sur une pierre chaude, panna cotta de shitaké.

Fine mushroom tart, pure butter. Caramelized shallots and sundried tomatoes. Organic herb salad. Seared Enoki mushrooms on a hot stone, Shitake pannacotta.

Ou/Or

Tronçons de foie gras au torchon maison. Croustillants de langoustines aux feuilles d'estragon. Petite brioche maison. Smoothie de betterave citronné et pomme verte (supp 9.50\$)

Foie gras au torchon, crispy langoustine with Tarragon leaves. Homemade brioche. Citrusy beet and green apple smoothie (supp 9.50\$).

Brume des glaces, sorbet de fromage blanc crousti-fondant
Crispy-melting white cheese ice mist sorbet

Poitrines de poule de Cornouaille cuites et flambées sur des éclats de bois d'érable. Mousseline de pommes de terre boucanée. Crousti-fondant d'asperges et de légumes racines. Jus de viande corsé.
Cornish hen breast cooked and scorched on maple wood chips. Smoked mashed potatoes. Asparagus and root vegetables gratin. Bold meat juice reduction

Ou/Or

Pavé de flétan en croûte de noix de macadamia cuit à la vapeur de foin et d'agrumes dans sa cocotte. Beurre blanc à la noix de coco. Couscous israélien aux légumes marinés. Tagliatelles de courgettes et basilic thaï.

Macadamia nut crusted Halibut pavé, cooked on hay with citrus. Coconut infused white butter sauce. Israeliian couscous, marinated vegetables on zucchini tagliatelle with thaï basil.

Ou/Or

Pièce de veau du Québec braisée lentement et cuite en coque de terre d'argile à briser par vos soins. Lamelles de pommes de terre fondantes et croustillantes. Jus de civet et topinambours.

Yours to discover, Quebec veal cheeks slowly braised and cooked in clay. Slivers of crispy potatoes served with Jerusalem artichokes and civet sauce.

Ou/Or

Bifteck de contre filet Angus AAA grillé. Pommes de terre Pont-Neuf et champignons caramélisés. Sauce réduite de jus de viande. Macreuse de bœuf au parmesan comme un lait de poule

Grilled AAA Angus sirloin steak. Pont-Neuf potatoes and sauted mushrooms. Meat juice reduction. Braised beef shoulder as a sundae and béarnaise sauce.

Mon passeport pour la gourmandise en plusieurs tableaux
My passport to sweetness

Gourmandises et friandises par excès
Mignardises