

ENTRÉES

BROCOLI ASIATIQUE *Entrée Tiède* 12 \$
Brocoli Grillé, Pesto de Coriandre et Cajou, Purée de Pieds de Brocoli Fumé au Lait de Soya, Bouillon Chinois au Kombu, Craquelins de Riz, Kombu Frit.

COURGES AU THÉ CHAI *Entrée Chaude* 13 \$
Déclinaison de Courges avec Citrouille, Butternut, Courge Poivrée et Musquée, Mousse de Lait Chai, Biscuit d'avoine et Crumble de Tournesol.

BOUDIN FAÇON SCOTCH EGGS *Entrée Chaude* 14 \$
Œuf Mollet 75°C, Compotée de Tomates aux Lardons, Panure de Corn Flakes

L'ÉCLAIR *Entrée Froide* **DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR L'ACCORD!** 15 \$
Mousse de Foie de Volaille au Coureur des Bois, Marmelade de Lardons au Cidre, Mousse de Panais au chocolat blanc, Pâte à Choux maison.

COQUILLE SAINT-JACQUES *Entrée Tiède* 16 \$
Pétoncle, Crevettes Nordiques, Mornay de bisque de homard, Mousse de pommes de terre, Caviar balsamique et de hareng, Chapelure à l'ail.

TARTARE D'AGNEAU 16 \$
Mayo au pesto de tomates séchées, Gel d'eau de tomates au romarin, Tuile craquante aux graines de citrouille, Poudre de tomates brûlées.

PLATS PRINCIPAUX

PLEIN PLEIN PLEIN DE BETTERAVES 24 \$
Betteraves Rôties, En Purée à la Muscade, En Gâteau sucré-salé et en Salade croquante, Crèmeux de chèvre, Noix de Grenoble.

CÉLERI-RAVE FAÇON CARBONARA 25 \$
Linguines de pâtes fraîches et céleri-rave, Crème à l'esturgeon fumé, Gel de balsamique et Ail noir, Praline d'amandine, Émulsion à l'amaretto Avril.

MORUE 26 \$
Laitue au beurre à l'ail, Hummus de Petits Pois au Zaatar, Concombres Libanais Grillés, Beurre blanc aux Petits Pois.

PÂTÉ CHINOIS 27 \$
Joue chevaline, Flan de maïs, Mousse de pommes de terre, Pois verts, Ketchup maison.

CANARD 32 \$
Demi-Magret Aux Champs d'Élisé, Purée de Carottes au Safran, Endives braisées, Sauce et Gel à l'Orange.

MACREUSE DE BOEUF 34 \$
Purée d'oignons caramélisés, Oignons perlés marinés, Gel de Poivre Vert, Bouillon façon soupe à l'oignon, Oignon Confit.

... Le pain maison vous sera apporté sur demande ...

