

CHEF MENUS

The best way to enjoy Garde Manger.
A shared assortment of plates, selected by the chef, in four to seven courses.
125 / 175 / 225 / 275 per person.
Chef menus must be ordered for the entire table.

SEAFOOD

Platter for Two. 120

Oysters. 28/55	Whelks. 12	New Brunswick
Wild Shrimp. 5	Smoked Sturgeon. 15	Sturgeon Caviar.
Razor Clam. 12	Mussels. 12	30 grams. 140
Half Lobster. 35	Smoked Salmon. 15	50 grams. 180

APPETIZERS

- Turbot Crudo. 26
salsa verde. jalapenos. puffed rice. cilantro.
- Albacore Tuna. 28
charred fennel. smoked olives. fried capers. crispy orange zest.
- Beets. 21
whipped feta. blackberries. good red wine vinegar. mizuna.
- Tomatoes. 24
peaches. orange blossom vinaigrette. halloumi. onion rings.
- Lamb Croquettes. 24
green sauce. pickled onions. herbs.
- Octopus. 32
baby potatoes. n'duja. lemon mayonnaise. sweet peppers.
- Beef Carpaccio. 26
mushrooms. onions. truffle mayonnaise. chips. pecorino.
- Snow Crab. 36
brioche. brown butter. chives.
- Burrata. 28
pistachio pesto. fried basil. orange zest.

EXTRAS

- Sourdough Focaccia. 6
- 3g Black Winter Truffle. 25
- Beers for the cooks. 18

MAINS

- Salmon. 56
potatoes. yum yum's. onion. caviar beurre blanc.
- Scallops. 58
corn. salsify. fava beans. seaweed.
- Swordfish. 52
celery root. vegetable brunoise. brown butter. crispy parsnip.
- Lobster Agnolotti. 63
cultured butter. chanterelles. baby kale. brioche crumbs.
- Hanger Steak. 56
onion sauce. all dressed hickory sticks.
- Pork. 48
peaches. blue cheese. frisée. pork demi.

SIDES

- Wild Mushrooms. 28
demi-glace. black pepper & onion jam. garlic chips. tarragon.
- Carrots. 22
stracciatella. spicy honey. carrot chips.
- Beans. 21
bagna cauda. fried shallots. smoked tuna belly.
- Fries. 12
mayonnaise.



MENU DU CHEF

La meilleure expérience du Garde Manger.
Un assortiment d'assiettes à partager, sélectionné par le chef, entre quatre à sept services.
125 / 175 / 225 / 275 par personne.
Le menu du chef doit être commandé pour l'ensemble de la table.

FRUITS DE MER

Plateau Pour Deux. 120

Huîtres. 28/55	Buccins. 12	Caviar D'Esturgeon Nouveau-Brunswick.
Crevette Sauvage. 5	Pâté d'Esturgeon. 15	30 grammes. 140
Couteau De Mer. 12	Moules. 12	50 grammes. 180
Demi Homard. 35	Saumon Fumé. 15	

ENTRÉES

- Crudo de Turbot. 26
salsa verde. jalapenos. riz soufflé. coriandre.
- Thon Albacore. 28
fenouil rôtie. olives fumées. câpres frites. zeste d'orange croustillant.
- Betteraves. 21
feta fouettée. mûres. bon vinaigre de vin rouge. mizuna.
- Tomates. 24
pêches. vinaigrette à la fleur d'oranger. halloumi frit. rondelle d'oignons.
- Croquettes d'Agneau. 24
sauce verte. oignons marinés. herbes.
- Pieuvre. 32
pommes de terre. n'duja. mayonnaise au citron. piments doux marinés.
- Carpaccio de Boeuf. 26
champignons. oignons. mayonnaise à la truffe noire. chips. pecorino.
- Crabe des Neiges. 36
brioche. beurre noisette. ciboulette.
- Burrata. 28
pesto de pistache. basilic frit. zeste d'orange.

PLATS

- Saumon. 56
pommes de terre. yum yum's. oignon. beurre blanc au caviar.
- Pétoncles. 58
maïs. salsifis. gourganes. algues.
- Espadon. 52
céleri-rave. brunoise de légumes-racines. beurre noisette. chips de panais.
- Agnolotti au Homard. 63
beurre de culture. girolles. chou frisé. brioche.
- Onglet. 56
sauce à l'oignon. pommes pailles façon all dressed.
- Porc. 48
pêches. fromage bleu. frisée. demi-glace de porc.

À CÔTÉ

- Champignons Sauvages. 28
demi-glace. purée d'oignon et poivre noir. chips d'ail. estragon.
- Carottes. 22
stracciatella. miel épicé. chips de carottes.
- Haricots. 21
bagna cauda. échalotes frites. ventrèche de thon fumée.
- Frites. 12
mayonnaise.

AJOUTS

- Focaccia au Levain. 6
- 3g Truffe Noire D'hiver. 25
- Bières pour la Cuisine. 18

