

Antipasti

Accras de morue frits, russet, cajun, ciboulette,
purée de courge, mayo aux groseilles et vinaigre de pomme – **15 \$**

Calmars frits, *Pico de gallo* de tomate, oignon rouge,
concombre et mayo sucrée au chili thaïlandais – **16 \$**

Burrata, salade de betteraves, roquette,
pois chiches croquants et basilic – **18 \$**

Millefeuille de foie gras au torchon, purée de pomme et cidre de glace
et *crumble* de pistaches – **24 \$**

Insalata e Zuppa

Mista – **5 \$ / 8 \$**

César – **7 \$ / 10 \$**

Zuppa del Giorno – **7 \$**

Tartaro

Tartare de saumon frais, concombre, oignon rouge, poivron,
tempura et aïoli à l'asiatique – **14 \$ / 27 \$**

Thon, guacamole, poire asiatique, sésame grillé, lime, mayo au wasabi,
gingembre et soya, ciboulette – **15 \$ / 30 \$**

Cerf rouge, racine de lotus, prosciutto frit, yuzu, cerises de terre
et mayo à la poudre de champignons sauvages – **18 \$ / 35 \$**

Filet mignon de bœuf *Angus Prime*, champignon *Enoki* mariné,
noisettes grillées, œuf confit, échalote française, persil, estragon,
huile de noix et tuile de reggiano – **20 \$ / 40 \$**



Piatti Principali

Pâtes maison farcies selon l'inspiration du chef, sauce rosée et copeaux de parmesan – **22 \$**

Cavatelli, effiloché d'épaule de bœuf Northern Gold braisée, sauce tomate, demi-glace, oignon frit et petits pois – **24 \$**

Risotto, fond de veau, champignons sauvages, porto, oignon vert, huile de truffe et copeaux de *parmigiano reggiano* – **25 \$**

Demi-poulet de Cornouailles de la Ferme Giguère mariné et grillé, succotash de maïs, poivron rôti, courge, haricots de Lima, citron et coriandre, mousse de chou à l'érable – **25 \$**

Prise du jour poêlée, cerises, balsamique de Modène, menthe et écorce de pastèque marinée – **28 \$**

Joues de porc braisées, demi-glace au romarin, mirepoix fumée, San Marzano et zeste de citron confit – **30 \$**

Côte de veau de lait du Québec coupe française 14 oz, purée de citrouille, gel de concombre, échalote française, bleu d'Elizabeth et pomme du verger Lafrance caramélisée – **45 \$**

Créez votre table d'hôte...

Mets principal + Salade mista OU Soupe du jour + Café OU Thé

Ajoutez 5 \$ au prix du mets principal



Dolce

Pouding-chômeur de mamie au sirop d'érable, miettes de foie gras et yogourt glacé érable et noix – **10 \$**

Gâteau aux carottes et au gingembre, gel de nantaises, raisins et grenoble – **10 \$**

Mi-cuit au chocolat noir, dulce de leche – **10 \$**

Bambini

Tagliatelles Alfredo ou sauce rosée – **15 \$**

Tendres de poulet (4) et frites – **15 \$**