Menu du soir

Vivez l'expérience du
Chef MARC-ANTOINE GRONDIN
Produits de saison • Créativité • Produits locaux

Menu découverte

5 SERVICES — 65 $
Ajout au prix du menu découverte (+)

Amuse-bouche

HUÎTRES FRAÎCHES — 6 / 18 $ - 12 / 36 $
LA BOUCHÉE DU MOMENT — 5 $

Entrées

BURRATA — 25 $ (+6 $)
pesto de pistaches, radicchio, pomme, focaccia maison

BETTERAVES RÔTI — 19 $
endives, ricotta maison, amandes, argousier, aneth

CALMARS FRITS — 19 $
émulsion aux herbes, salicorne, mangue, oignon vert grillé

TARTARE DE SAUMON — 23 $ (+4 $)
crème fraîche maison, pomme verte, aneth, mujjol

TARTARE DE BŒUF — 23 $ (+4 $)
duxelles, truffe, pecorino, graines de moutarde marinées, topinambour

FOCACCIA GRILLÉE — 19 $
straciatella, courge delicata, noisette, roquette

GÂTEAU DE CRABE — 22 $ (+3 $)
sauce romesco, chicorés, radis, oignons marinés

PARFAIT DE FOIE GRAS — 24 $ (+4 $)
pain brioché maison, gel de pomme, jus de viande à l'échalote

POTAGE DU MOMENT — 12 $
croutons de focaccia, huile aux herbes

Nos extras

LÉGUMES — 8 $
FRITES — 6 $
FOIE GRAS — 14 $

Nos plats

MOULES ET FRITES — 30 $
choix de sauce : marinière ou moutarde

BURGER DE BŒUF ET FRITES — 30 $
dijonnaise, compoté d'oignons, brie, bacon, roquette

PAPARDELLES MAISON — 35 $
sauce tomate jaunes, ragout de lapin, noix de pin, romarin

JOUE DE BŒUF BRAISÉ — 40 $ (+5 $)
céleri-rave, shiitake, sauce périgourdine, échalote frite

BAVETTE DE BŒUF ET FRITES — 45 $ (+10 $)
carotte glacées, demi-glace au foie gras

OMBLE CHEVALIER — 40 $ (+5 $)
coing, beurre blanc, verjus, livèche, caviar saumon

TARTARE DE SAUMON — 36 $ (+4 $)
Servi avec frites ou salade

TARTARE DE BŒUF — 37 $ (+4 $)
Servi avec frites ou salade

CUISSE DE CANARD — 35 $
pomme de terre confite, chanterelles, jus de canards, airelles

MAGRET DE CANARD — 37 $ (+2 $)
maitake, argousier, courge, jus de canard

Trou normand

LE TROU NORMAND DU MOMENT — 5 $

Desserts

BROWNIE AU CHOCOLAT — 10 $
VERRINE AU CITRON — 10 $
CRÈME BRÛLÉE — 10 $
DESSERT DU MOMENT — 12 $