



Entrées

Huîtres (6 ou 12)	18/30
Betteraves rôties, marmelade de betteraves, noix de Grenoble, bleu Stilton	13
Salade tiède de tomates, foam mozzarella, croûton d'Akaawi, chips d'ail	16
Dorade, vinaigrette jalapeño, radis noir, mousseline brocolis, sablé aux algues	17
Tataki d'agneau, rémoulade de céleri	20
Ris de veau croustillant, sashimi de thon, émulsion de tomates confites	23
Terrine foie gras, brioche et raisins	

Plats

Raviolis aux haricots noirs, tomates, coriandre, fromages frais, chips peau de poulet	28
Caille farcie, choux cavaliers braisés, bacon, beignets de maïs, sauce ranch	30
Poisson du marché, tahini vert, butternut, vinaigrette sumac, freekeh	PM
Langue de veau, spätzles à la Stroganoff, crème fraîche	32
Côte de Porcelet Gaspou, fraises du Québec, panais, radis, dashi de bacon	42
Contre-filet, chimichurri, patate douce en tempura, salade d'herbes	42

Plats à partager pour 2 personnes

Poulet Cornouaille farci à la merguez, polenta, haricots verts, olives noires	68
Côte de bœuf, pommes de terre Monte-Carlo, choux de Bruxelles	110

Extras

Pain de la Boulangerie Arhoma, beurre baratté	3
Frites Maison	7
Foie Gras poêlé	18
Trou Normand	9

Formule Dégustation, ajoutez 20\$ à votre combinaison entrée et plat (inclus amuse bouche, trou normand, fromage et dessert)

Fromages/Desserts

Fromages de la Fromagerie Bleu et Persillé	8/ 22
Cannoli, chocolat blanc, basilic, gelée hibiscus	9
Curd à la banane, pain d'épices, figues, crème sûre	10
Parfait glacé, yaourt de bufflonne, sarrasin, shiitake confit à l'érable	11