

# Soir

Carpaccio de tomate bifteck / artichauts tiges grillés / chèvre émiétté / pignons de pin  
*Beefsteak tomato carpaccio / grilled artichoke stems / crumbled goat cheese / pine nuts*

*ou/or*

Tartare de thon / lamelle de concombre / assaisonnement asiatique /  
émulsion de soja biologique et racine de wasabi  
*Tuna tartare / cucumber slices / asian spices*



Gaspacho de légumes grillés / bocconcini en broche  
*Grilled vegetable gaspacho / bocconcini satay*

*ou/or*

Jeunes pousses «aragula» /abricots séchés / noix de pacanes caramélisées  
*Young aragula leaves / dried apricots / caramelized pecan nuts*



Canard laqué / betteraves et érable / crevettes «snakées» /  
nouille soba / purée de gingembre  
*Glazed duck / maple beets / snack bite shrimp / soba noodles / ginger chutney*

*ou/or*

New York steak 10 oz sur le grill / pièce de légumes rôtis /  
beurre aromatisé au paprika hongrois  
*10 oz grilled New York steak / roasted vegetables / Hungarian paprika butter*

*ou/or*

Longe de morue / trompette de la mort en poudre /  
purée de chou fleur au curcuma / asperges vertes  
*Cod fillet / powdered black chanterelle / cauliflower purée with turmeric / green asparagus*



La création de notre pâtissier  
*Our pastry chef creation*