

ENTRÉES

Marmite

Potage du moment
..... 7

Saumon

Enrobé de sésame / carpaccio d'ananas grillé / assises de fenouil
..... 12

Ceviche

Fines lamelles de pétoncle acidulé au litchi /
fruits exotiques / chips de lotus
..... 13

Poutine «revisitée»

Pommes de terre Pont-Neuf / canard confit /
fromage La Sauvagine / sauce style BBQ au balsamique
..... 14

Boeuf

Filet de boeuf en tataki parfumé au gingembre / salade de chou daikon
..... 15

Tatin de foie gras

Feuilleté de pommes caramélisées / escalope poêlée /
torchon fondant / caramel salé
..... 16

Pâtes selon l'inspiration du chef

Pâtes longues ou courtes / sauce & garnitures
 18

Cru, cru, cru

Tartare, la création du jour
 prix du marché

Saumon

Laqué aux épices / croûte de pancô / wok de légumes
 28

Prés & Marée / Mignon de boeuf grillé & pétoncle poêlé

«Écrasée» de butternut à la coriandre
 6 oz 30
 8 oz 35

Déclinaison de canard

Magret de canard rôti / effilochée de cuisse confite /
 sauce émulsionnée au foie gras / cassolette de légumes
 36

Carré d'agneau rôti

Crumble de pomme de terre aux artichauts / légumes au beurre
 36

Récifs de la mer

Queue de homard confite au beurre d'épices / pétoncles poêlés /
 crevettes / feuilleté au piment d'espelette / bisque de crevettes
 40

Food Buzz / viande, poisson ou fruits de mer

Informez-vous sur le plat du soir
 prix du marché