



MENU À LA CARTE

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	7
VERDURETTE DE SAISON	8
FOIE GRAS INSPIRATION DU CHEF	18
TATAKI DE BŒUF Épices à l'argousier, armillaires marinés, gel d'argousier et concombres compressés au gin Canopée	14
FISHCAKE Crème aigrette au hareng fumé, salsa de maïs grillé	12
RILLETTES DE LAPIN SAUGE & COGNAC Fruits confits, pistaches, graines de moutarde marinées et purée de bleuets au miel	14
COCKTAIL DE CREVETTES GRILLÉES Marinées au zeste de fenouil et au Grand Marnier, sauce aux poivrons rouges et tomates confites au raifort	15
TARTARE DE BŒUF Champignons, fromage Oka, roquette, huile de paprika fumé et oignons croustillants	16
PÉTONCLES Pétoncles, purée de betteraves fumées, beurre à l'estragon	18
RIS DE VEAU Champignons sauvages, sauce au porto et fines herbes	14
GRAVLAX DE SAUMON Saumon fumé à l'érable, gel de cidre de glace, déclinaison de camerise	15
FONDUE AUX FROMAGES DU TERROIR Fromages du terroir, gel de canneberges au sapin, confit de petits fruits et verdurette	13

POISSONS

SAUMON GRILLÉ 28

Purée de poireaux, asperges, légumes du moment et sauce à l'aneth

MORUE 26

Filet de morue au beurre de tomates séchées, courge grillée, haricot blanc et gourgane, bouillon de homard à la citronnelle

TRUITE 28

Filet de truite, tombée de poireaux et fenouils au vin blanc, légumes du moment et sauce vierge au basilic

THON SAKU GRILLÉ 35

Laqué au miel et graines de coriandre, pommes pailles, chou-fleur rôti au curcuma et ail, purée de chou-fleur au beurre noisette et légumes du moment

GIBIERS ET AUTRES

CUISSE DE CANARD 28

Cuisse de canard confite, laque au sirop de bouleau, orge aux lardons et légumes racines, légumes du moment, sauce érable & cassis

MAGRET DE CANARD 34

Purée de panais à l'oignon brûlé, légumes du moment, sauce pommes & Calvados

CÔTE DE PORC 32

Oignons et pommes au whisky, purée de topinambour fumé, croûte d'Oka, légumes du moment et sauce moutarde & érable

FETTUCINI 25

Fettuccini à la pintade confite, panais rôtis, sauce à l'estragon, vin blanc et Pineau des Charentes

HOMARD POCHÉ AU BEURRE 40

Rix basmati aux tomates séchées et safran, asperges grillées et huile de citron

Toutes nos pièces sont grillées sur
VÉRITABLE CHARBON DE BOIS

B O E U F

FILET D'ÉPAULE 7OZ **29**

Tendre et savoureux. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

BOSTON 7OZ **33**

Haut de surlonge, duxelles de champignons, poêlée de légumes racines, pommes de terre Gabriel confites, sauce aux lardons & romarin

ONGLET 7OZ **35**

Simplement savoureux! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

MANHATTAN 8OZ **38**

Cuisson sous-vide inversée. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

FILET MIGNON 6OZ **39**

Tendre à souhait! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

DELMONICO 12OZ **49**

Faux-filet désossé. Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)

CHÂTEAUBRIAND POUR DEUX 16OZ **98**

Un délice à partager! Avec choix d'accompagnements de pommes de terre (1) & sauce (1)



Goûtez la différence de nos pièces de viande **CERTIFIED ANGUS BEEF** qui sont à chaque bouchée...

- ✓ EXCEPTIONNELLEMENT **SAVOUREUSE**
- ✓ INCROYABLEMENT **TENDRE**
- ✓ NATURELLEMENT **JUTEUSE**

PERSONNALISEZ VOTRE ASSIETTE DE BOEUF

1 POMMES DE TERRES

POMMES DE TERRE AU FOUR
Façon le Greg

POMMES DE TERRE CONFITES
Au gras de canard, lardons et
échalottes

ALIGOT FRIT DE POMMES DE TERRE 3

FRITES AU PARMESAN ET TRUFFE 3

2 SAUCES

SAUCE AU PORTO &
ÉCHALOTTES

SAUCE À LA MOUTARDE
ET ÉRABLE

SAUCE AUX POIVRES
SAUVAGES

SAUCE AU FOIE GRAS 4

3 LÉGUMES

LÉGUMES DU MOMENT

BROCOLI VIEUX CHEDDAR 9

CHAMPIGNONS 8

ASPERGES 8

4 EXPÉRIENCE TOTALE

FROMAGE BLEU 9

CREVETTES 10

PÉTONCLES 13

FOIE GRAS 13

HOMARD 16