

MENU DÉCOUVERTE

4 SERVICES

59\$

POTAGE DU MOMENT

VERDURETTE DE SAISON

ENTRÉES

RILLETTES DE LAPIN SAUGE & COGNAC

Fruits confits, pistaches, graines de moutarde marinées et purée de bleuets au miel

COCKTAIL DE CREVETTES GRILLÉES

Marinées au zeste de fenouil et au Grand Marnier, sauce aux poivrons rouges et tomates confites au raifort

TARTARE DE BOEUF

Champignons, fromage Oka, roquette, huile de paprika fumé et oignons croustillants

PLATS PRINCIPAUX

THON SAKU GRILLÉ

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

BOSTON 7OZ

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

MAGRET DE CANARD

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

DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

AMANDES & AGRUMES

Dacquoise aux amandes, citron confit, pamplemousse, crème aux amandes et crumble aux agrumes