









2 SERVICES
POUR 28\$

MENU FIN DE SOIRÉE






DU MARDI AU VENDREDI

AUBERGINE CONFITE DE CHEZ FANNY 	12
ricotta, betteraves marinées et en purée, concombre melon, caviar de Mujol	
COURGE FUTSU BLACK 	12
poire au beurre, coeur de canard de la vallée d'Hudson cuit sous-vide, noisette râpée	
TARTARE TERRE & MER 	12
bavette de boeuf biologique, champignons café, chou-rave, mayonnaise aux huîtres fraîches, tuile de pain au levain & flocons de jaune d'oeuf saumuré	
ESPUMA DE MAÏS 	12
salade de homard, orange, chayotte, piment gorria, fond de volaille	
CHOU-FLEUR RÔTI	12
mousse de foie de volaille, pomme au sirop, câpres frites, carminée	
FROMAGES FINS DU QUÉBEC	12
assiette (3)	

HUÎTRES 6 - 18\$ / 12 - 36\$

TOPINAMBOURS   	16
quinoa crémeux et croquant, cipollinis caramélisés & chips de pleurote king	
BAVETTE DE BOEUF 	16
chanterelles et haricots	
BAR RAYÉ POÊLÉ 	16
herbes fraîches, carottes nantaises de Fanny, raisins & haricots	
AILE DE RAIE	16
petits pois, beurre noisette, xérès, champignons maitake & haricots verts et jaunes	
PORC NAGANO DE YAMACHICHE 	16
échine grillée sur charbon de bois, chutney d'aubergines, shiitake & purée de poires et d'amandes	

LES PLAISIRS

LE CC   	12
dacquoise et sorbet coco, espuma coco-cardamome sur un rafraîchissant coulis de mangue & fruit de la passion	
LA POIRE BAUMIER 	12
poire pochée au beurre, tuile de sésame, glace au miel de sapin	
L'ANANAS AUX ÉPICES 	12
parfait au citron vert, sirop d'épices, basilic frais	



INTOLÉRANCE-
GLUTEN



VÉGÉTALIEN



OPTION
SANS LACTOSE