



À LA CARTE

PERLES ET Paddock





HUITRES 6 - 18\$ / 12 - 36\$

PÂTÉ EN CROÛTE DÉCADENT 	19
<i>Ris de veau, porc, foie gras, girolles, pistaches & salicorne. Accompagné de pelures d'oignons perlées marinées & moutarde à l'ancienne.</i>	
LE PARFUM SHISO FRAMBOISES  	18
<i>Tomates cerises biologiques marinées au pat chun, maquereau badigeonné d'une sauce au gingembre, ensuite torché, feuilles de shiso, framboises fraîches & huile de shiso.</i>	
ORIGAMI DE HAMACHI  	17
<i>Hamachi cru, radis melon, vinaigrette au gingembre, perles de mangue & citron caviar.</i>	
CREVETTES DE MATANE  	17
<i>Fraises des champs & petit pois, vinaigrette citronnée & sauce de tomatillos grillés.</i>	
TARTARE TERRE & MER 	19
<i>Bavette de boeuf biologique, champignons café, chou-rave, mayonnaise aux huîtres fraîches, tuile de pain au levain & flocons de jaune d'oeuf saumuré.</i>	
FLEURS DU DÉSERT  	18
<i>Fleurs de courgettes panées, farcies au pesto d'ail des bois & fromage de pacanes. Accompagné de girolles marinées & capucines.</i>	
PIEUVRE GRILLÉE	20
<i>Radis, concombres marinés & chapelure de crevettes. Accompagné d'une sauce à l'ail aigre-douce, légèrement relevée.</i>	
FROMAGES FINS DU QUÉBEC Assiette (3) et Plateau (5)	18 - 31

PLATS DE RÉSISTANCE

TOPINAMBOURS   	29
<i>Quinoa crémeux, grains de moutarde croquants, cipollinis caramélisés & chips de pleurote king.</i>	
PORC NAGANO DE YAMACHICHE 	23 - 33
<i>Poêlé et grillé sur charbon de bois, chutney d'aubergines. Accompagné de morilles & d'une purée de poire et amande.</i>	
AILE DE RAIE	31
<i>Gourganes, amandes fraîches, haricots verts & jaunes.</i>	
TATAKI DE KANPACHI 	35
<i>Verveine fraîche, carottes nantaise de fanny, cerises rainier & petits pois sucrés.</i>	
CANARD & RHUBARBE 	37
<i>Magret grillé, rôti et juteux, girolles poêlées, rhubarbe pochée au sirop d'hibiscus & anis étoilé.</i>	

LES PLAISIRS

LE CC   	15
<i>Dacquoise et sorbet coco, meringue française à la cardamome, espuma coco et cardamome sur coulis de mangue & fruit de la passion.</i>	
L'APRÈS 8	16
<i>Financier à la menthe, mousse St-Domingue 70%, gelée de menthe & chocolat noir. Accompagné d'une glace à la menthe fraîche & copeaux de chocolat.</i>	
FRAISES DES CHAMPS 	14
<i>Fraises, Chantilly à la pistache, nougatine d'arachides et fraises, gelée de rhubarbe & sorbet à la fraise</i>	



INTOLÉRANCE-
GLUTEN



VÉGÉTALIEN



OPTION
SANS LACTOSE