



MENU DÉCOUVERTE 7 SERVICES

7 COURSES TASTING MENU

MENU FIXE 200\$

ACCORDS VINS

DÉCOUVERTE 110\$ PRESTIGE 200\$



PÉTONCLE DES ILES DE LA MADELEINE FUMÉ, CRUMBLE DE
PANCETTA ET COMCOMBRE
SMOKED SCALLOP FROM THE MADELEINE ISLANDS, PANCETTA CRUMBLE

HOMARD THERMIDOR, HOLLANDAISE AU FOIE GRAS
LOBSTER THERMIDOR, FOIE GRAS HOLLANDAISE

BAJOUE DE FLÉTAN POCHÉ, CHAUDRÉE DE MAIS
POACHED HALIBUT CHEEK, CORN CHOWDER

YAKITORI DE RIS D'AGNEAU, ESPUMA DE HARICOT BLANC,
PETITS POIS
LAMB SWEETBREAD YAKITORI, WHITE BEAN ESPUMA,
GREEN PEAS

FAUX-FILET DE BOEUF VIEILLI, CAVIAR ACADIEN,
POMME DE TERRE CROUSTILLANTE
AGED BEEF RIBEYE, ACADIEN CAVIAR,
CRUNCHY

CRÈME GLACÉE BROWNIES, RHUM ZACAPPA
BROWNIES ICE CREAM, ZACAPA RHUM

LE CHOCOLAT DANS TOUT SES ÉTATS
CHOCOLATE IN ALL ITS FORM

MENU DISPONIBLE TOUS LES JOURS DE 18H À 20H
AVAILABLE EVERY DAY BETWEEN 18H AND 20H