

## MENU DÉGUSTATION 6 SERVICES 80\$

Huîtres de côte est 20/40

### ENTRÉES

#### **Crudo de Bar 25**

vinaigrette babeurre, huile verte, piments fermentés, fines herbes, pommes vertes

#### **Tartare de Bœuf 30**

Servi sur os à la moëlle, croûte d'herbes, pain au levain local.

#### **Dumplings Poêlés 16**

sauce soja au gingembre, mayo épicée, poulet, piment, coriandre

#### **Poutine 18**

Millefeuilles de pommes de terre, halloumi frit, sauce au poulet

#### **Carpaccio de Boeuf 25**

Filet mignon, maitaké, émulsion d'huîtres fumées,  
mayonnaise aux herbes et parmesans

#### **Salade de Courge Végane 22**

Ricotta de noix de cajou, huiles aux herbes, gelée maison,  
Courge fumée, endives, pommes vertes, gaspacho de courge.

### REPAS

#### **Pétoncles Poêlés 35**

Risotto céleri rave, beurre noisette, jus de boeuf et de pétoncles, émulsion de lait

#### **Filet Mignon 49**

Purée de pommes de terres, légumes grillés, sauce bordelaise maison.

#### **Bavette 36**

chimichurri vert, pommes pailles, réduction balsamique, purée de chou-fleur

#### **Poisson Poêlé à la Mauricienne 35**

loup de mer, chutney de patates, sauce bouillabaise

#### **Ribeyes steak pour deux 95**

Légumes du moments et purée de pomme de terre