

AVANT-PREMIÈRE

PAIN MAISON 6
Beurre aromatisé

ENTRÉES

 **TOMATES ANCESTRALES** 16
Rotiès | ricotta | croûtons

SOUPE À L'OIGNON 13
Gratinée au fromage de Montebello |
bouillon au vin blanc

COCKTAIL DE 16-30
CREVETTES
Demie livre | livre

 **SALADE ARTISAN** 15
Figues | prosciutto | noix caramélisées |
Chèvre de la Ferme Floralpe |
vinaigrette au Champagne

 **SALADE GEM** 17
Feuilles de laitue Gem | croûtons |
lardons | parmesan | vinaigrette à la
fleur d'ail

TARTARE DE BOEUF 22
Pain rôti aux graines de citrouilles |
crèmeux de ricotta aux poivrons rôtis

À PARTAGER

TERRE ET MER 140
Filet mignon de bœuf | truite de
Kenauk | homard | sauce au foie
gras | légumes de saison

PLATS

CUISSE DE CANARD CONFIT 42
Sauce à la moutarde de Meaux,
légumes de saison

PAVÉ DE MORUE RÔTIE 42
Tomates et lavande |
orge torréfiée | épinards

FILET MIGNON DE 58
BOEUF 8OZ
Sauce au Porto | poêlée de légumes
de la ferme du Ruisseau Noir

 **PAPPARDELLES AUX** 42
FRUITS DE MER
Selon les arrivages |
Crème au citron

SHORT RIB DE BOEUF 42
BRAISÉ
Maïs Elotes | chimichurri épicé

TRUITE DE KENAUK 40
betteraves | salade de fenouil |
sauce vierge

TARTARE DE BOEUF 35
Pain rôti aux graines de citrouilles |
crèmeux de ricotta aux poivrons
rôtis | servi avec frites

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 12
À la vanille

BABA AU RHUM KRAKEN 14
Compote de mûres

TOUR GRILLÉE 14
À la guimauve
et chocolat



Ces items peuvent être modifiés afin de devenir une option végétarienne. Informez-vous auprès de votre serveur pour plus d'informations

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.