

ENTRÉES

Tomates cerises, mozzarella, balsamique, gaspacho de poivrons & huile d'olive des Baux de Provence 13

Tartare de saumon, mayonnaise légèrement épicée, fines herbes, écume de betterave et sésame, chips de vitelotte & zeste de gingembre 14

Crevettes de Matane au chimichurri, encre de seiche, légumes marinés & fougasse ail et romarin 15

Pâtes farcies aux pétoncles et bacon, palourdes & sauce au vin muscadet infusé à la verveine 17

Carpaccio de bison, vinaigrette aux échalotes françaises et pignons de pin, cipolinis marinés, moutarde au moût de raisin & herbe marine 15

Ballottine de foie gras marbré au fruit du moment & gâteau financier à la fleur d'oranger, cacao 20

Trou normand 8

PLATS

Bourride provençale de morue, siphon d'aïoli, pomme de terre fondante au safran, moules en escabèche & tagliatelles de carottes 28

Pêche du jour (prix du marché)

Tartare de bœuf façon Le Millen & frites 25

Poivron farci à l'effiloché d'agneau, amandes concassées, couscous aux raisins & roulé de courgette farci au fromage de chèvre et olives 26

Bavette de bœuf 8oz, sauce au foie gras, champignon king grillé & pommes de terre grelots confites et grillées 36

Filet mignon de veau, polenta frite, légumes saisis, jus de veau au échalotes caramélisées & pesto de pistache 38

À CÔTÉS

Salade verte 6

Frites 4

BOISSONS

Eau pétillante ou plate eska 750ml 7

Café allongé ou espresso 3

Latte 4

Cappuccino 4.25

Thé, tisane 3

DESSERTS OU FROMAGES 10

Demandez notre sélection à votre serveur

