



MENU DÉGUSTATION

55\$

Amuse-bouche

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

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

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

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

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

Ballottine de foie gras marbrée au fruit du moment & gâteau financier à la fleur d'oranger, cacao + 7

Trou normand

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

Pêche du jour

Tartare de bœuf façon Le Millen & frites

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

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

Filet mignon de veau, polenta frite, légumes saisis, jus de veau aux échalotes caramélisées & pesto de pistache +10

Fromages ou dessert