

MENU DÉGUSTATION

7 services - 75\$



Amuse-bouche

Consommé de volaille

Carpaccio de boeuf au poivre rose, champignons sauvages poêlés et marinés, cipollinis glacés, émulsion d'épinard et moutarde violette

Crabe à carapaces molles, relish de jalapeno, brioche au yogourt, aïoli citronné, gel d'ail et écume au champagne

Salade travaillée, soufflé au chèvre fumé, copeaux et moût de raisins et sucrose grillée parfumée à la truffe

Déclinaison de carottes, mousseline de gravlax, saumon, crevettes, citron confit et coriandre

Saint-Jacques poêlé en coquille enrobé de pancetta, crémeux de maïs et condiments de canard fumé

Terrine de foie gras mi-cuit, choux-fleurs en purée et fermentés, homard, brioche et citron + 5

Trou normand

Tartare de bison façon Le Millen, sauce crémeuse aux anchois, servi avec frites juliennes et oignons croustillants

Magret de canard, croustillant aux champignons, salsifis fondants, umami et jus corsé à l'ail rôti

Ballottine de volaille farcie à la truffe, pancetta, oignons brûlés, champignons sauvages poêlés et marinés, émulsion d'asperges et graines de moutarde

Poisson du jour en croûte, crémeux de pommes de terre au beurre, mousseux à l'encre de sèche et poudre de persil

Côtelettes d'agneau et ris croustillant, yogourt à l'ail, purée de prunes au vinaigre et oseilles sanguines

Filet mignon de bœuf, sauce au vin rouge, pommes de terre fondantes garnies d'oignons verts, de chili et de parmesan + 7

Desserts et fromages