



Menu tardif

-35-

Amuse bouche

Salade travaillée

Verrine de crevettes nordiques, gravlax, pomme, céleri, espuma au homard, tuile au poivre de Sichuan et mayonnaise à l'encre de seiche

Crabe à carapace molle, pain brioché, relish de jalapeño, aïoli et concombres marinés

Charcuterie du jour, moutarde violette et légumes au vinaigre

Tartare de bœuf façon Le Millen et frites juliennes

Croustillant d'agneau, cœur fondant au gruyère du Québec, concassé de tomates fumées, courgettes, olives et roquette

St-Jacques poêlées, purée de chou-fleur, canard aux amandes, truffes, raisins et sucrones grillées +10

* Disponible tous les soirs à partir de 20h30