



Menu dégustation

- 54 -

Amuse-bouche

Tarte fine au crémeux de chèvre doux, artichauts au vin blanc avec tomates, olives et basilic & mélange de légumes maison

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

Carpaccio de bison, champignons sauvages poêlés et marinés, cippolinis glacés, émulsion d'épinards et moutarde violette +2

Crabe à carapace molle, pain brioché, relish de jalapeño, aïoli et concombres marinés +3

Raviolis farcis aux escargots, ratatouille, ris de veau croustillants et jus au vin rouge +5

Terrine de foie gras mi-cuit, yogourt fumé, gel de framboise, financier, copeaux de cerises, raisins, et betteraves +5

Trou normand

Flanc de porc fondant, crevettes poivre & citron, caramel de cidre, purée de pommes de terre à l'ail et choux de Bruxelles deux façons.

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

Magret de canard poêlé, crémeux de carotte au miel, calmars frits et palourdes marinières +5

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

Contre-filet Black Angus, sauce au poivre de Madagascar, pommes de terre garnies d'oignons verts, chilis, parmesan et crème sure +10 (extra foie gras poêlé +12)

Fromages ou dessert