



Menu à la carte

Entrées

Tarte fine au crémeux de chèvre doux, artichauts au vin blanc avec tomates, olives et basilic & mélange de légumes maison -15-

Verrine de crevettes nordiques, gravlax, pomme, céleri, espuma au homard, tuile au poivre de Sichuan et mayonnaise à l'encre de seiche -12-

Carpaccio de bison, champignons sauvages poêlés et marinés, cippolinis glacés, émulsion d'épinards et moutarde violette -15-

Crabe à carapace molle, pain brioché, relish de jalapeño, aioli et concombres marinés -16-

Raviolis farcis aux escargots, ratatouille, ris de veau croustillants et jus au vin rouge -18-

Terrine de foie gras mi-cuit, yogourt fumé, gel de framboise, financier, copeaux de cerises, raisins, et betteraves -18-

Trou normand -7-

Plats

Flanc de porc fondant, crevettes poivre & citron, caramel de cidre, purée de pommes de terre à l'ail et choux de Bruxelles deux façons -28-

Tartare de bœuf façon Le Millen et frites juliennes -24-

Magret de canard poêlé, crémeux de carotte au miel, calmars frits et palourdes marinières -28-

St-Jacques poêlées, purée de chou-fleur, canard aux amandes, truffes, raisins et sucrones grillées -38-

Contre-filet Black Angus, sauce au poivre de Madagascar, pommes de terre garnies d'oignons verts, chilis, parmesan et crème sure -36- (extra foie gras poêlé +12)

Croustillant d'agneau, cœur fondant au gruyère du Québec, concassé de tomates fumées, courgettes, olives et roquette -26-

À-côtés

Salade verte -6-

Frites -4-