

## Menu à 34.95\$

### ENTRÉE REMARQUÉE

#### TATAKI DE BŒUF ET RÉMOULADE

BŒUF ÉPICÉ MI-CUIT / RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE / HUILE VIERGE

#### TARTARE DE SAUMON CRIC CRAC CRU

MAYONNAISE AU WAZABI / ÉCHALOTE / RICE KRISPIES

#### ESCARGOTS RÔTIS ET ESPUMA TIÈDE AU PERSIL ET AIL

SAUCE AU PERSIL ET À L'AIL MOUSSÉE À L'OXYDE D'AZOTE / BETTERAVES

### POTAGE DE SAISON

### PIÈCE DE RÉSISTANCE

#### SAUMON RÔTI SUR PEAU

HARICOTS FINS AMANDINE / VIERGE AUX OLIVES / CRÈME FRAÎCHE

#### POULET GRILLÉ, SAUCE FOIE GRAS

POULET SUR L'OS GRILLÉ / COURGE BUTTERNUT / MOUSSEUSE AU MAÏS

#### BOSTON 6 OZ « USDA PRIME » AU BEURRE NOISETTE

HAUT DE SURLONGE DE BŒUF / BETTERAVE ROUGE / ÉCHALOTE CONFITE / ESPUMA AU RAIFORT

### LA GRANDE FINALE

#### GÂTEAU AUX CAROTTES CONFITES

GATEAU 6 ETAGES / NOIX DE COCO TORREFIÉE / CREME ANGLAISE / MOUSSE AU FROMAGE

### ESPRESSO, ALLONGE OU THE MIGHTY LEAF