

À LA CARTE

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ CUIT AUX ÉCORCES DE CITRON CONFIT ET YIN ZHEN AU JASMIN émulsion de ponzu, pâte de pamplemousses roses, riz soufflé au thé matcha	13
GROS PÉTONCLE betteraves rouges au balsamique, croustillant de pied de porc, émulsion à l'hibiscus	16
MACREUSE DE BOEUF CONFITE DE LA FERME EUMATIMI sphère de haricot blanc au thym, pommade de tomates confites, balsamique réduit, fleur de sel au piment d'Espelette	14
SALADE PENSÉE AUTREMENT vinaigrette à la moutarde, porto blanc et vinaigre de framboises	8

RÉSISTANCES

POISSON DU MOMENT	-
PLAT VÉGÉTÉRIEN	-
BAR SAUVAGE RÔTI raviole coulante de crème de mousserons, condiment au panais, carottes rondes confites	30
AGNEAU DE KAMOURASKA tube de kadaiff au curry, crémeuse d'artichauts, chanterelles, trait de vinaigrette d'anchois	33
FILET DE BŒUF FUMÉ DE LA FERME EUMATIMI radis noirs au vinaigre, royale de cèpes et pieds bleus, laitue de riz juste fanée, sauce daube de boeuf	32