

À manger

HUÎTRES

Huîtres du moment

Citron, mignonette, sauce piquante

6 unités	18
12 unités	30

AMUSE-BOUCHES

Duo d'olives

Olives chaudes à l'orange, ail et romarin
& olives Castelvetrano.

6

Noix salées

Mélange d'épices maison

6

Pain au lait maison

Beurre au miel et miso

4

Frites à la truffle

Aïoli, Grana Padano, sel de romarin,
ciboulette.

12

Torchon de foie gras

Calvados, confiture de saison, pain au lait maison.

16

Fromage du Québec

Fromage du moment, cornichons maison,
raisins, baguette grillée.

15

MER

Thon sur riz croustillant

Bouchée de riz croustillant, Sriracha, Tobiko

17

Pieuvre grillée

Sauce Romesco, pommes de terre rattes confites,
vinaigrette à l'ail noir.

25

JARDIN (végétarien)

Chou-fleur rôti

Houmous aux artichauts, Dukkah,
huile au paprika fumé.

10

Pleurotes King grillés

Soja, érable, émulsion au sésame.

14

Tartelettes d'avocat

Tartinade de truffe, pâte feuilletée, lime, jalapeno.

18

Burrata et tomates

Tomates cerises fermentées, pêches grillées,
balsamique blanc, basilic, panko aux herbes.

25

TERRE

Carpaccio de bœuf

Pousse de radis, jaune d'œuf fumé, caviar de
vinaigre balsamique, olives noires déshydratées,
chips d'ail.

15

Assiette de charcuteries

Parfait de foie de volaille maison, charcuteries et
saucissons artisanaux, légumes marinés, noix
salées.

30

SUCRÉS

Paris-Brest

Praliné noisette, crème au beurre, amande.

9

Churros

Dulce de leche, sauce chocolat, sucre cannelle.

9

To eat

OYSTERS

Lemon, mignonette, hot sauce

Half dozen	18
Dozen	30

SNACKS

Duo of olives	6
----------------------	---

Warm Olives with Orange, garlic, and rosemary & Castelvetrano olives.

Salted nuts	6
--------------------	---

Home spice blend

Homemade milk buns	4
---------------------------	---

Honey and miso butter.

Truffle fries	12
----------------------	----

Aioli, Grana Padano, rosemary salt, chives.

Foie gras torchon	16
--------------------------	----

Calvados, seasonal jam, homemade milk bun.

Local cheese platter	15
-----------------------------	----

Cheese of the moment, homemade pickles, grilled baguette.

SEA

Tuna crispy rice	17
-------------------------	----

Crispy rice bites, Sriracha, tobiko.

Grilled octopus	25
------------------------	----

Romesco sauce, fingerling confit potatoes, black garlic vinaigrette.

GARDEN (vegetarian)

Roasted cauliflower	10
----------------------------	----

Artichoke hummus, Dukkah, smoked paprika oil.

Grilled King oyster	14
----------------------------	----

Soy, maple syrup, sesame emulsion.

Avocado tart	18
---------------------	----

Truffle spread, puff pastry, lime, jalapeno.

Burrata and tomatoes	25
-----------------------------	----

Fermented cherry tomatoes, grilled peaches, white balsamic vinegar, basil, fried herb panko.

TURF

Beef carpaccio	15
-----------------------	----

Radish sprouts, smoked egg yolk, balsamic vinegar caviar, dehydrated black olives, garlic chips.

Charcuterie board	30
--------------------------	----

Homemade chicken liver mousse, cured meats and artisanal sausage, pickled vegetables, salted nuts.

SWEETS

Paris-Brest	9
--------------------	---

Hazelnut praline, butter cream, almond.

Churros	9
----------------	---

Dulce de leche, chocolate sauce, cinnamon sugar.