

À manger

HUÎTRES & CAVIAR

Huîtres au choix du chef Citron, mignonette, sauce piquante	
6 unités	18
12 unités	30
Caviar de la maison KAVIARI Paris Labneh citronné, blinis	
Transmontanus 20g	75
Krystal 20g	110

ENTRÉES

Duo d'olives Olives chaudes à l'orange, ail et romarin & olives Castelvetrano		6
Noix salées Mélange d'épices maison		6
Cromesquis de Migneron Émulsion à l'ail noir		24
Parfait de foie gras Pommes du Québec, brioche maison		30
Fromages du Québec Fromages du moment, légumes marinés, raisins, baguette grillé		30
Assiette de charcuteries Rillettes maison, charcuteries et saucissons de chez Le Bangard, légumes marinés, noix salées		30

À-CÔTÉS

Pain au lait maison Beurre au miel et miso		4
Frites à la truffe Aioli, Grana Padano, sel de romarin, ciboulette		12

JARDIN (végétarien)

Chou-fleur rôti Hummus, dukkah, huile au paprika fumé		10
Dumplings aux champignons Champignons de culture, arachides, sauce soya, champignons marinés		15
Tartelettes d'avocat Tartinade de truffe, avocat, pâte feuilletée, lime, jalapeño		18
Burrata au choix du chef 100g Pour plus d'informations, demandez à notre personnel		25

TERRE

Carpaccio de bœuf Parmesan, jaune d'oeuf fumé, caviar de vinaigre balsamique, olives noires déshydratées, chips d'ail		15
Contre-filet de bœuf 1855 Chimichurri		42

MER

Tartare de thon sur riz croustillant Émulsion de sriracha et tobiko		17
Omble chevalier à la torche Chou-fleur rôti, gremolata, labneh citronné, dukkah		37

SUCRÉS

Paris-Brest Crème diplomate praliné		9
Churros Sauce caramel au beurre salé, chocolat, sucre de cannelle		9