

ENTRÉES

Disponible de 17h30 à la fermeture

Huîtres

Huîtres du moment, garniture classique

- demi-douzaine

18

- douzaine

34

Betteraves

Salade de betteraves, mousse de fromage de chèvre,
pignons de pin, vinaigrette xéres

13

Asperge

Asperge verte du Québec, œuf mollet frit, copeaux
de parmesan, jus de veau tranché

15

L'artiste

Saumon

Saumon fumé maison, concombres marinés acidulés,
crème sûre à la ciboulette, tuile de riz

16

Burrata

Salade de tomates à l'ancienne, burrata, échalotes marinées,
huile d'olive, réduction balsamique, huile de basilic

17

Foie gras

Pressé de foie gras au cacao, kumquat confit, pain brioché

22

TARTARES

Servi en entrée ou en plat principal

E P

Tartare de saumon, crème sûre, ciboulette, citron,
frites et salade

15 25

Tartare de bœuf, câpres, échalotes, huile de truffe,
frites et salade

16 26

PLATS

Disponible de 17h30 à la fermeture

Salade de canard

Déclinaison de canard, sur salade boston, lardons frits, vinaigrette xéres, œuf poché, noix de Grenoble 29

Pétoncles

Pétoncles rôtis au beurre, poireaux confits grillés, émulsion au Noilly Pratt, purée de petits pois, petits légumes glacés 32

Thon

Pavé de thon rouge poêlé, salade de légumes croquants au yuzu, purée de carottes à l'orange, sauce vierge 36

L'artiste

Salade de homard

Homard d'une livre et demie, entièrement décortiqué, vinaigrette à la framboise, légumes acidulés, feuille de sucrine, câprons 43

Agneau

Carré d'agneau grillé, tian de légumes, tagliatelle au pesto, jus d'agneau au romarin 45

Filet mignon

Filet mignon rôti, polenta croustillante aux herbes, jardinière de légumes, sauce au foie gras 49

Boeuf

Côte de bœuf rôtie pour 2 personnes, purée d'autrefois, poêlée de légumes, sauce marchand de vin 98

Accompagnements

Frites 6

Salade verte 6

Purée de pommes de terre de la grand-mère de Michel 8

Menu enfant (12 ans et moins)

Soupe, pâtes, crème glacée et un breuvage