

Entrées

Disponible de 17h30 à la fermeture

Potage de l'Artiste

Inspiration du moment

8\$

Huîtres

Huîtres du moment, garniture classique

- demi-douzaine

18\$

- douzaine

34\$

Oignon

Soupe à l'oignon, croûtons gratinés au Oka fumé

14\$

Risotto

Risotto au safran, champignons des bois, huile d'olive aux piments d'Espelette

15\$

Saumon

Saumon fumé maison, câpres, radis ronds, dés de citron vert, crème sûre, aneth

16\$

Foie gras

Foie gras poêlé, purée de topinambours à la vanille, chips de pain de mie à l'encre de seiche

22\$

Tartares

Servi en entrée ou en plat principal

Tartare de saumon, crème sûre, ciboulette, citron,
Plat principal accompagné de frites et salade

E P

15 25

Tartare de bœuf, câpres, échalotes, huile de truffe,
Plat principal accompagné de frites et salade

16 26

L'artiste

Plats

Disponible de 17h30 à la fermeture

Pâtes

Gnocchis maison, tomates fraîches, épinards, basilic 24\$

Pétoncles

Pétoncles rôtis, lentilles vertes au jus de veau, émulsion au lard fumé 32\$

Volaille

Suprême de volaille rôti, tombée de chou rouge, lardons et châtaignes, jus court au vin rouge 34\$

Truite

Filet de truite à l'unilatéral, pleurotes sautés à l'ail confit, chou kale frit, purée de courge, dés de citron, beurre noisette 39\$

Canard

Magret de canard fumé, confiture de pamplemousse rose, navet glacé, palais de butternut confit à l'huile d'olive, sauce aux framboises 41\$

Chevreuril

Filet de chevreuil poêlé, crème de panais au chocolat blanc, légumes d'hiver, mousse légère à la fève tonka 48\$

Bœuf

Filet mignon façon Rossini, salsifis confits, pommes boulangère, purée de céleri, feuilles de choux de Bruxelles 49\$

Côte de bœuf

Côte de bœuf pour deux personnes, shiitakes sautés, pommes de terre au raifort, carottes glacés au miel d'acacia 98\$

L'artiste