

Entrées

Disponible de 17h30 à la fermeture

Potage

Inspiration du moment

8

Huîtres

Huîtres du moment, garniture classique

- demi-douzaine

18

- douzaine

34

Endive

Tartare d'endives au Bleu Bénédicte, pomme granny smith, pignons de pin, vinaigrette au verjus

14

Betterave

Déclinaison de betteraves, acidulées, rôties, cuites au foin, fromage de chèvre aux herbes aromatiques, quinoa frit, tuiles de betterave, jeunes pousses

15

Saumon

Cubes de saumon fumé maison, sauce au yogourt et lime, légumes acidulés

16

Pétoncle

Carpaccio de pétoncles, brunoise de pommes et mangues, vinaigrette à l'huile d'olive et au citron, mousse légère
(Le coup de cœur de Michel Barrette)

17

Foie gras

Escalope de foie gras poêlée, purée de panais au café, tuile aux deux sésames

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

Linguines fraîches aux fruits de mer, sauce au safran, purée de petits pois 26

Volaille

Suprême de volaille rôti, pleurotes sautés, purée de pomme de terre, romanesco et salsifis glacés, jus de volaille corsé 32

Pétoncles

Pétoncles rôtis, purée de courge, artichauts en barigoule, polenta croustillante, jus de veau à la sauge 34

Cabillaud

Cabillaud cuit à l'unilatéral, écrasé de pommes de terre rattes tièdes, vinaigrette xérès, carottes glacées et pois gourmands, beurre blanc au citron 38

Truite

Filet de truite des bobines, purée de carotte au cumin, chou kale frit, beurre au thym citron, haricots verts et choux-fleurs poêlés 39

Agneau

Gigot d'agneau de sept heures, sauce au cacao amer, purée de la grand-mère de Michel Barrette, épinards sautés à l'ail confit 41

Veau

Ris de veau d'autrefois, mousse légère à la châtaigne, cromesquis de champignons truffés, jus au porto
(Le coup de cœur de Michel Barrette) 45

Bœuf

Filet mignon de bœuf rôti, sauce aux morilles, aligot de cheddar, légumes du printemps 49

Côte de bœuf

Côte de bœuf pour deux personnes, os à la moelle fumé, déclinaison végétale, pommes boulangères, sauce marchand de vin 98

L'artiste