

TROIS TILLEULS
HÔTEL

FAITES-NOUS PART
DE VOS ALLERGIES

DISPONIBLE DE 17H30 À LA FERMETURE
AVAILABLE FROM 5H30 PM TO CLOSE

ENTRÉE

Saumon fumé maison en deux façon, chips de parmesan, compote de pomme au Calvados / *House smoked salmon in two ways, apple purée with calvados* 18

Tartares / Tartar

- Saumon, crème sure, ciboulette
Salmon tartar, sour cream, chive 16

- Bison, pesto de pistache, câpres séchées
Buffalo tartar, capers, pistachio pesto 18

Noix de St-Jacques rôtie, huile de coriandre, mousseline de choux-fleur truffé / *Pan seared scallop, coriander oil, cauliflower purée with truffles* 15

Vitello tonnato et son pain grillé
Vitello tonnato and its grilled bread 16

Ragoût de champignons sauvages, foam parmesan
Wild mushrooms stew, parmigiano foam 17

Torchon de foie gras au sirop d'érable et piment d'Espelette / *Duck liver "en torchon" maple and Espelette pepper* 22

Salade de pieuvre grillée, daikon, radis melon, vinaigrette au yuzu / *Grilled octopus salad, marinated daikon, yuzu dressing* 16



Gluten/Gluten



Fruits de mer/Seafood



Noix/Nuts



Produit laitier/Dairy product

L'artiste MENU SOIR

TROIS TILLEULS
HÔTEL

FAITES-NOUS PART
DE VOS ALLERGIES

L'Artiste MENU SOIR

DISPONIBLE DE 17H30 À LA FERMETURE
AVAILABLE FROM 5H30 PM TO CLOSE

PLAT

Tartares / Tartar

- Saumon, crème sure, ciboulette   25
Salmon tartar, sour cream, chive

- Bison, pesto de pistache, câpres séchées  26
Buffalo tartar, capers, pistachio pesto

Raviolis aux crevettes, sauce Romanoff  24
Shrimps stuffed Raviolis Romanoff

Bol poké de l'Artiste / Poké bowl Artiste way

- Crevettes nordiques / Northern shrimps  28
- Toffu grillé / Grilled tofu 24
- Thon / Tuna 28

Suprême de pintade de Saint-Antoine à la poire 35
New guinea fowl breast from St-Antoine with pears

Morue noire rôtie, laquée au miso, nage de coriandre et gingembre  38
Miso glazed black cod, ginger and coriander broth

Médailon de filet de veau, raviole de homard,   42
glace de veau à l'estragon / Grilled grain fed veal filet,
lobster stuffed ravioli, tarragon sauce

Filet de boeuf AAA Rossini 49
AAA beef filet Rossini

Côte de veau de grain grillée, baci aux quatre fromages   52
à l'huile d'olive et pesto / Grilled grain fed veal chop,
4 cheeses Baci tossed in olive oil

Tubes de calmars farcis au chorizo sauce tomate et  28
olives vertes, sauce vin rouge / Stuffed calamari tube
with chorizo and vegetables



Gluten/Gluten



Fruits de mer/Seafood



Noix/Nuts



Produit laitier/Dairy product