

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 citroné, blinis	
Beanki 20g	75
Krystal 20g	110

ENTRÉES

Duo d’olives Olives chaudes, ail et romarin & olives Castelvetrano		6
Noix salées Mélange d’épices maison		6
Cromesquis de Migneron Émulsion à l’ail noir		20
Parfait de foie gras Pommes du Québec, brioche maison		25
Fromages du Québec Fromages du moment, légumes marinés, raisins, baguette grillée		30
Assiette de charcuteries Rillettes du moment, charcuteries et saucissons de chez Le Bangard, légumes marinés		30

À-CÔTÉS

Pain au lait maison Beurre au miel et miso		5
Frites à la truffe Aïoli, Grana Padano, sel de romarin, ciboulette		12

JARDIN (végétarien)

Chou-fleur frit Hummus, dukkah, huile au paprika fumé		11
Dumplings aux champignons Champignons de culture, graines de citrouille, sauce soya, champignons marinés		15
Tartelettes d’avocat Tartinade de truffe, avocat, pâte feuilletée, lime, jalapeño		12
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		20
Contre-filet de bœuf 1855 Chimichurri		42

MER

Tartare de thon sur riz croustillant Émulsion de sriracha et tobiko		19
Gravlax de saumon Gin et betterave, vierge betterave et grenade, crème à la lime		18

SUCRÉS

Paris-Brest Crème diplomate praliné		9
Churros Sauce caramel au beurre salé, chocolat, sucre de cannelle		9
Pavlova aux framboises Crèmeux à la lime et coulis de petits fruits		12