



MENU AUTOMNE 2015

Entrées

Fougasse repensée; olive, tomate, ail, origan

□ □ □

Potage Parmentier, poivre de lardons et air de beurre

□ □ □

Escargots en flamme instantanée, bleu et Pastis

OU

Poutine axée en truffe et joue de bœuf

OU

Tacos de homard, version novatrice [+7.]

□ □ □

Entremet encapsulé

□ □ □

Plats principaux

Saumon façon Japon en thermo-circulation; ponzu et sriracha

OU

Composé de viandes braisées en étagé de pomme de terre douce;

canard, veau, bœuf, agneau

OU

Steak frites. NY en chimichuri, vin rouge déshydraté et mayo épicée [+16.]

□ □ □

Dessert

Chocolat en sucre craquant et cheese cake aux pommes