MENU DÎNER

CRUDO & BAR À FRUITS DE MER

Tiradito de pétoncles (SG)(SL)
Pétoncles tranchés finement, piment jaune péruvien, yuzu, gingembre, ail et coriandre fraîche

Carpaccio de bœuf à la truffe (SG)
Filet de bœuf fumé et tranché finement, parmesan affiné, tapenade de champignons et de câpres, huile de truffe et roquette

Huîtres Casino (P)
Huîtres fraîches gratinées au bacon, poivron, persil, beurre et chapelure

Crevettes géantes (SG)(SL)
Crevettes géantes, sauce cocktail au raifort et d'un aïoli à l'ail

SOUPES & SALADES

Soupe à l'oignon gratinée
Bouillon classique aux oignons doux, consommé de bœuf, croûtons de brioche et fromage gruyère gratiné

Soupe du jour
Création saisonnière du chef, inspirée des arrivages du marché et des produits frais des récoltes d'automne

Salade maison d'automne (N)(VG)
Verdure de saison croquante, courge musquée rôtie, poires rôties, pacanes caramélisées, panais finement tranchés, graines de grenade et vinaigrette au champagne et à l'échalote

Salade de betteraves rôties (N)(VG)
Betteraves rouges et jaunes lentement rôties, fromage de chèvre fouetté, pistaches, pamplemousse rose, jeunes verdures et vinaigrette à la truffe

ANTIPASTI & ENTRÉES

Plateau charcuterie de fromages artisanaux
Sélection de fromages fins et de viandes fines, confitures maison et pain frais

Confit de légumes à la provençale et tartinades
Aubergines, ail, courgettes et courge musquée lentement confits, accompagnés d'une tartinade de morue, une riche mousse de foie, avec pain frais et crostinis croustillants

Brie du Québec au four, miel en rayon et figues (VG)
Brie chaud garni de miel brut en rayon et de figues fraîches, accompagné de confiture de figues et de pain artisanal grillé

Moules à la vapeur au vin blanc
Moules fraîches cuites à la vapeur dans un bouillon parfumé à l'ail et l'échalote, vin blanc et fines herbes, pain au levain grillé pour y tremper

PASTA & RISO

Rigatoni au ragù d'ossobuco de bison
Rigatoni frais avec un riche ragù d'ossobuco de bison braisé lentement, le tout couronné d'une mousse de Parmigiano-Reggiano et de basilic frais.

Lasagne aux crevettes et au pesto de pistaches (N)
Fines couches de pâtes délicates garnies de crevettes savoureuses, pesto de pistaches, béchamel onctueuse et fines herbes fraîches

Risotto à la courge musquée (VG)(SG)
Riz Carnaroli cuit jusqu'à la texture crémeuse, accompagné de courge musquée rôtie, croustilles de patate douce, graines de citrouille et parmesan affiné

MENU DÎNER

LES GRILLADES

Toutes les coupes de viande sont saisies et grillées à la flamme vive
Accompagnées d'une sauce au choix.

32oz Côte de Boeuf – Pour deux (SG)
Coupe de viande de première qualité, parfaitement saisie avec un intérieur succulent

Carré d'agneau ½ (SG)
Carré d'agneau cuit à la perfection,
avec une réduction riche au vin rouge et menthe fraîche

Filet de oeuf (8 oz) (SG)
Filet grillé à la flamme vive

Sauces:

Jus de boeuf (SG)(SL)
Béarnaise à l'ail noir (SG)
Cognac et poivre vert (SG)
Crème au raifort (SG)
Beurre à la truffe (SG)

Rajouts:

Crevette géante
Pétoncles poêlés
1/2 homard

EN VEDETTE

Toutes les coupes de viande sont saisies et grillées à la flamme vive
Accompagnées d'une sauce au choix

Poitrine de porc croustillante, glacée au tamarin (SG)
Poitrine de porc lentement rôtie, à la couenne ultra-croustillante,
avec une réduction de tamarin vive

Bouillabaisse d'homard et fruits de mer
Homard frais, crevettes, moules, poisson blanc et pieuvre, servis dans un bouillon
parfumé au homard et fenouil, tomates et fines herbes,
le tout accompagné d'une baguette

ACCOMPAGNEMENTS

Brocolini grillé à la flamme vive (N)(SG)
Brocolini enrobé d'une émulsion savoureuse de bagna càuda et
parsemé de pistaches grillées finement concassées

Purée de pommes de terre à la truffe (SG)
Onctueuse purée de pommes de terre au beurre, relevée de beurre à la truffe
noire et de ciboulette fraîche

Fricassée de champignons sauvages et d'ail noir (SG)
Sélection de champignons sauvages de saison sautés au thym frais,
vinaigre balsamique vieilli et nappés d'un riche glaçage à l'ail noir

Mélange de légumes-racines rôtis (SG)
Mini-carottes caramélisées, panais et betteraves jaunes enrobés de beurre aux
fines herbes et d'une réduction à l'orange

Choux de Bruxelles grillés (SG)
Choux de Bruxelles saisis à la flamme vive, enrobés de pancetta croustillante
et d'un glaçage à l'érable, garnis de parmesan