



## Entrées

Salade travaillée PM

Tortellinis farcis au prosciutto et à la ricotta, purée de tomates façon portugaise, beurre de courgettes, croquant de pain aux fines herbes et parmesan 12

Carpaccio de bison, champignons sauvages poêlés et marinés, cipollinis glacés, émulsion d'épinards et moutarde violette 15

St-Jacques en coquille poêlée et enrobée de pancetta, crémeux de maïs, condiment de canard fumé et amandes 18

Verrine de crevettes de Matane, pommes et céleris, foam au wasabi, mayonnaise à l'encre de seiche, tuile au poivre de Sichuan et œufs de saumon 12

Terrine de foie gras mi-cuit, gel de bleuets, betteraves dorées, copeaux de cerises et financier maison 20

—Δ—

Trou normand 7

—Δ—

## Plats

Doré de lac poêlé, velouté d'asperges et d'autres en garniture, condiment de bourgots à la provençale 28

Ris de veau croustillants, espuma de lard fumé, brochettes de langoustines confites, purée de chou rouge vinaigré, jus de viande à l'ail rôti 34

Magret de canard rôti, purée de carottes miel et citron, calmars frits et palourdes marinières 30

Flanc de porc fondant et chorizo, caramel de cidre, pickles de melon, noisettes, suprêmes d'agrumes, purée de pommes de terre à l'ail 24

Tartare de bœuf façon Le Millen servi avec frites juliennes 24

Contre-filet de bœuf vieilli à sec, sauce au poivre de Madagascar, pommes de terre garnies d'oignons verts, chili et parmesan, crème sure 36

—Δ—

## À-côtés

Salade verte 6

Frites 4