

Menu plats à partager

6 huîtres sur glace, mignonette du moment + citron 22

Crudo de pétoncles des Îles et crevettes d'Argentine
sauce à l'eau de tomates lacto et huile d'olive + pêches compressées 24

Pieuvre grillée
espuma de P de T, origan, gourganes, chorizo, vinaigrette de citron Calamansi 24

Croquettes de chorizo et maïs
mayonnaise à la palourde 15

Fleurs de courgette farcies frites
coulis de poivrons rouges 20

Tomate ancestrales façon salade à la crème
fraises, folles herbes et tuile de pain 18

+ homard 10

Pétoncles des Îles, hollandaise miso et beurre noisette
chanterelles, artichauts, navets et petits pois frais 25

Morue d'Islande
jus de volaille au parmesan et sauge, rouille au safran, légumes de saison 29

Gnocchi du moment 19 / 37

+ homard 10

Onglet de boeuf de pâturage et frites
sauce vin rouge 39

Pressé d'agneau de Kamouraska
pistaches haricots verts en persillade et hollandaise 38

Accord de vins
3 verres 45
3 demi-verres 30

Les à côtés

Pain + beurre fouetté au basilic 4

Frites + mayo maison 7

Granité "Aperol Sour" aux fraises + gin 7

Desserts

Assiette de fromages Québécois 16

Le gros chou crème praliné, caramel au beurre salé, glace vanille et crumble de Goglu 15

Gâteau au fromage et fraises déconstruit 14

Mascarpone fouetté, bleuets au Calamansi, rhubarbe et biscuit breton 14

Afin de mieux vous servir,
informez-nous de toute allergie ou intolérance alimentaire