

Entrées

Salade Magique de « Micheal »

De la ferme Runaway creek

13

Saurage du pays

Filet de truite arc-en-ciel, façon sashimi

Filet de doré du Québec fumé maison

Légumes crucifères en salade et en purée tiède

Blinis, fromage frais et caviar canadien

22 (Forfait repas : Supplément 6\$)

Soleil Levant

Mérou deux façon

Ceviche avec racine de lotus mariné

Cuit en marinade et poêlée aux deux sésames

Riz collant en feuille de nori au tobiko noir

Oeuf de caille mi mollet, tuile de vermicelle de riz

18

Parfums basques

Poisson espagnol grillé et boudin poêlé

Cassolette basque de bourgots, chorizo et tomate

Cône de légumes en tempura, pousses de pois vrilles

Mayonnaise parfumé aux pimentons Basque

16

Les foies de volaille

Mousse de foies de volaille

Duo de foies blonds de pintade et de canard poêlés

Sucette doré de foie gras de canard au torchon

Croûtons de pain maison aux deux lins

Salade de lola rosa

28 (Forfait repas : Supplément 12\$)

Souvenir des Îles

Brochette de gambas marinés

Mousse aérienne de crustacés

Rougaille froide et mouillette de pain

Foies de lotte iodés et beurre de crustacés

28 (Forfait repas : Supplément 12\$)

Bœuf CAB AAA vers la 5^e saveur

Carpaccio de bœuf, trilogie d'asperges au tamari

Poudre de maïs torréfié et d'oignons carbonisés

Réduction de jus froid de champignons shiitakes

Mousse de dashi et algues fraîches au yuzu

17