

Le Signature

APÉRO AU CHOIX

MISES EN BOUCHE

Macaron aux pistaches, effiloché de canard, confit d'abricot à la marjolaine

Foie gras de canard au cidre de glace, gelée de pomme, pain d'épices

SÉLECTION DE VINS

Terra Sana, Sauvignon blanc bio, François Lurton, France
Chianti Castiglioni, Frescobaldi, Italie

ENTRÉE *UN CHOIX*

Tartare de saumon, kalamansi, noix de pin torréfiées,
croûtons au curcuma, pousses gastronomiques

Gravlax de bœuf Angus, compotée acidulée de petits fruits,
betteraves fumées

GRANITÉ POMME, CANNEBERGE, VODKA

PLAT PRINCIPAL *UN CHOIX*

Cabillaud rôti, purée de céleri-rave, escabèche de fenouil et d'artichauts

Filet mignon, demi-glace anisée, purée de céleri-rave, légumes de saison

Poitrine de canard, glace de viande tomatée,
purée de céleri-rave, légumes de saison

Chaudrée de fruits de mer, escabèche de fenouil et d'artichauts,
légumes de saison

Arancini aux jeunes champignons sauvages, extraction de carottes,
escabèche de fenouil et d'artichauts, légumes de saison

DUO DE FROMAGES QUÉBÉCOIS

Pleine Lune et Douanier

DESSERT *UN CHOIX*

Tarte Tatin, caramel salé, crème Chantilly
Trilogie de crème brûlée

170\$ + taxes

Dimanche au vendredi

175\$ + taxes

Samedi

