

À PARTAGER / TO SHARE

Pleurotes en tempura - Citron Caviar - Crème aux algues <i>Oyster Mushroom Tempura - Finger Lime - Seaweed Cream</i>	8
Tarama de Haddock <i>Smoked Haddock Tarama</i>	10

ENTRÉES / STRATERS

Betteraves - Mertensia - Leche ail/gingembre - Poudre de Clémentines <i>Beets - Mertensia - Garlic & Ginger Leche - Clementine Powder</i>	11
Saint-Jacques de plongées - Granité Tagète Pamplemousse - Huile Pimentée <i>Diver Scallops - Lovage Granita - Chili-Infused Oil</i>	15
Huitres Ostra Régal - Radis noir - Poudres de Laurier & Sumac - Citron Caviar <i>Ostra Regal Oysters - Black Radish - Bay Leaf & Sumac Powders - Finger Lime</i>	16

PLATS / DISHES

Gnocchis de pommes de terre - Écume à l'ail doux - Sabayon à l'Oseille <i>Potato Gnocchi - Mild Garlic Foam - Sorrel Sabayon</i>	27
Ravioles d'Araignées de la Baie de St-Malo - Céleri rave - Échalotes confites - Jus d'araignées <i>St. Malo Spider Crab Ravioli - Celeriac - Confit Shallots - Spider Crab Jus</i>	30
Risotto pâtes "langues d'oiseau" - Tartare de langoustine - Bisque mousseuse <i>Risotto of "Bird's Tongue" Pasta Langoustine Tartare and Creamy Bisque</i>	34

DESSERTS

Assiette de fromages affinés par l'Antre Frères <i>Plate of cheeses aged by the Antre Frères</i>	14
Omelette Norvégienne - Vanille & Mélisse - flambée à la Chartreuse Verte Accord Chartreuse - Verte ou Jaune <i>Baked Alaska - Vanilla & Lemon Balm - Flambé with Green Chartreuse Served with a Chartreuse Pairing - Green or Yellow</i>	15 22
Perles du Japon - Encre de Sèche - Vanille & Meringue <i>Tapioca Pearls - Cuttlefish Ink - Vanilla & Meringue</i>	12
Mousse de chocolat tiède - Glace vanille - Feuilletine pralinée <i>Warm Chocolate Mousse - Vanilla Ice Cream - Praline Puff Pastry</i>	14
Dessert accompagné de l'accord avec Notre Cognac XO - Heraud/Betton fils <i>Dessert paired with Our XO Cognac - Heraud/Betton fils</i>	35