

# Table d'Hôte

Grande Table



## Entrées

CHAUDRÉE DE PALOURDES, lardons,  
maïs, pomme de terre, paprika

HUÎTRES CHAUDES, épinards, bacon, sauce  
hollandaise (3)

CHOUX DE BRUXELLES FAÇON CÉSAR  
lardons, anchois marinés, croûtons, copeaux  
de parmesan

CARPACCIO DE PIEUVRE Arancinis aux  
tomates séchées, olives kalamata, gelée de  
poivron, mascarpone au basilic, encre de  
seiche et caviar de Mujjol

ASSIETTE DE CHARCUTERIE TERRE & MER + 5 \$  
Viande séchée maison, terrine, saucisson sec,  
carpaccio de pieuvre, saumon séché maison,  
pepperette de loup marin, moules fumées

BURRATA Pain campagnard à l'ail rôti, + 10 \$  
compotée de tomates, canard séché,  
réduction vinaigre balsamique

## Plats principaux

BOUDIN NOIR & PÉTONCLES pomme de terre  
ratte, sauce vierge aux aïelles, asperges,  
réduction de Xeres au miel

PAPARDELLE DE BŒUF WAGYU BRAISÉ  
tombée de tomates, sauce vin rouge, mâche,  
chèvre rôti

MORUE D'ISLANDE RÔTIE topinambour,  
épinards, champignons, espuma moelle et vin  
rouge

SAUMON RÔTI riz sauvage, gésiers de canard,  
poire asiatique caramélisées, espuma d'oursin,  
moules fumées, asperges

PIEUVRE RÔTIE & BRISKET DE BŒUF Polenta,  
purée de betterave rouge, broccolini, sauce  
gribiche

PÂTES CAMPANELLE AU HOMARD sauce + 8 \$  
crème à la fleur d'ail, portobello, roquette,  
bacon

STEAK NEW-YORK 12 oz, accompagnement + 15 \$  
et sauce au choix

## Dessert à partager

Dôme chocolat, mascarpone,  
biscottis, sauce café et amaretto

Café ou thé

