



## ENTRÉES

Chaudrée de palourdes  
lardons, maïs, pommes de terre

Choux de bruxelles façon césar  
lardons, anchois, croûtons, parmesan

Escargots à la moelle  
espuma à la moelle de boeuf, escargots au beurre  
d'ail et herbes fraîches, croûtons

Carpaccio de pieuvre  
bacon de mer, vinaigrette aux agrumes et miso

Huîtres chaudes (3)  
épinards, bacon, sauce hollandaise

Burrata + 7\$  
figues confites, vierge au vin rouge et framboise,  
focaccia grillée

Foie gras au torchon + 8\$  
gelée de bleuets, ail noir, compotée d'oignon rouge,  
pain campagnard

## PLATS PRINCIPAUX

Boudin noir & pétoncles  
vierge à la courge et canneberge, asperges,  
réduction de xérès au miel, pommes de terre rattes  
au sel d'épices

Saumon rôti  
farro aux champignons, espuma de shiso  
et émulsion à la truffe

Pieuvre rôtie  
mille-feuille de carotte, sauce gribiche au yogourt,  
espuma tandoori

Risotto à la courge  
courge musquée, riz arborio, graines de citrouille  
torréfiées, crème safranée, aneth, parmesan

Steak & frites  
(coupe du boucher) sauce spéciale ophelia, frites  
maison au sel de truffe

Tagliatelle aux fruits de mer + 7\$  
crevettes, pétoncles, moules, palourdes et homard,  
sauce bisque au poivre vert

Ribeye 16oz + 26\$  
servi avec pommes de terre rattes au sel d'épices et  
légumes rôtis, sauce aux poivres

## DESSERT

Dôme à partager

Café ou thé

