

SOUBOIS



Entrées

Légumes grillés, yaourt, sumac 12

Zucchinis grillés, fleurs en tempura, ricotta aux herbes, citron 16

Tartare de canard, rose sauvage, soya, foie gras fumé, boutons de marguerites 19

Carpaccio de cerf de Boileau, boutons de marguerite marinés, mimolette, oeuf de caille 18

Salade de tomates du Qc, mozzarella de buffle, yaourt, citron confit, fraises du Qc, basilic grec 22

Cannelloni de concombre au crabe dormeur frais, pamplemousse, menthe, pomme verte et raifort 23

Pieuvre grillée, chimichurri, citron, purée d'aubergine cendrée 30 (demie) / 56 (entière)

Plats principaux

Poisson du jour PM

Spaghetti au homard, bisque, Foie gras, bette à carde, truffe 38

Poulet de Cornouailles fermier grillé, légumes du marché 35

New- York Steak AAA grillé (11 oz), sauce méridionale, fleur d'ail, chanterelles et têtes de violon marinées 39

Homard pêché au beurre blanc, purée de petits pois du Qc, fraises 50

Pour commencer

Concombre et tomates de Mr Legault, sésame, labneth, sumac 8

Huîtres
demi-douzaine 20, douzaine 40

Crudo du jour PM

Plateau de fruits de mer PM
(demi ou entier)

Charcuteries "Les Cochons Tout Ronds" 22



**Le menu peut varier selon les arrivages et l'inspiration du chef

***Minimum de 30\$ de nourriture par personne