

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de jeunes pousses à l'émulsion de canneberge et réduction de sirop d'érable	6,50 \$
Assortiment de jeunes pousses à la vinaigrette de vieux balsamique	6,50 \$
Salade César accompagnée de sa tuile de parmesan, tomate confite au basilic et citron	7,25 \$
Crevettes géantes marinées au basilic et chipotle sur timbale de coucous aux poivrons et ail rôti	7,95 \$
Saumon fumé sur bagel fromagée aux fines herbes, surmonté d'un capron et émulsion à l'aneth	8,25 \$
Saint-Jacques en coquille marinés aux agrumes et bouquet de cressonnette, huile vierge infusée au citron vert	9,50 \$
Tomate aux fines herbes et bocconcini marinés au balsamique, accompagnés de jeunes pousses	6,25 \$
Crème brûlée aux pépites de foie gras et sa brioche rôtie à l'huile truffée	8,25 \$
Cocktail de crevettes et de Saint-Jacques à l'asiatique et leur fine garniture	7,95 \$

ENTRÉES CHAUDES ET TIÈDES

Nage de boudoir au fumet safrané à la citronnelle et ses minis tournés	9,25 \$
Aumônière d'escargots au bleu et sa crème d'ermite	6,95 \$
Fondant de brie aux poires et raisin en croûte de brick accompagné de ses jeunes pousses à la vinaigrette aux agrumes	7,25 \$
Mini-pavé de saumon glacé à l'érable sur sa crème de cerfeuil rehaussée de raifort chinois	7,25 \$
Tartelette au chèvre et à l'échalote confite au balsamique servie avec ses jeunes pousses à la vinaigrette provençale	6,95 \$
Ravioli croustillants de crevettes roses au basilic et parmigiano reggiano servis sur jeunes pousses et émulsion aux herbes fromagée	7,25 \$
Raviolis de homard nappés d'une bisque d'écrevisse	8,55 \$