

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité 3.5

12 unités 39

24 unités 72

Huîtres chaudes | 3u 17

Crèmeux à l'estragon | Parmesan

Oyster Shot 15

Caviar | Vodka Chopin

Plateaux de la mer

Arrivages du moment · Fruits de mer & poissons

Le Plateau 85

La Tour 200

Caviars

Blinis & crème aigrette · 20 grammes

Baenki 110

Osciètre 125

Kristal 150

Blini & gravlax Caviar + 8 3.5/u

Saumon | Betterave | Crème aigrette

Olives chaudes 8

Cocktail de crevettes 21

Accras de morue | 4u 15

. . .

Fromages du moment 9

Focaccia & Condiments de saison · 50 gr

L'assiette de Canard 29

Gravlax de magret au poivre | Rillettes aux dattes
et whiskey | Torchon de foie gras au brandy |
Pain brioché et chutney

Oignon 17

Beurre noisette | Jus corsé

Parmesan | Croûton à l'ail

Pommes de terre écrasées 15

Sauce buffalo | Aioli à l'ail noir

Crudo de Cardeau 21

Sauce vierge aux agrumes | Olives | Aneth

Échalotes | Graines de caméline confites

Huile d'olive infusée à la vodka

Vitello Tonnato 22

Veau | Thon blanc | Oignons marinés

Câpres | Citron | Parmesan

Burrata 24

Pesto basilic & pistaches | Parmesan

. . .

Tortellini Champignon 32

Ricotta | Parmesan | Guanciale

Crèmeux de jaune d'œuf | Piopino

Pétoncles Poêlés 44

Béchamel | Fruits de mer | Alfred le Fermier

Beurre au Scotch | Chapelure | Pommes de terre

Poisson frit entier 47

Daikon | Concombre | Chou

Coriandre | Chili Crisp

Tomahawk de bœuf 145

AAA Origine Québec | Sauce vin rouge

1,2 kilo | *En quantité limitée*

Extra purée de pdt au beurre + 8 | Foie gras · 50 gr + 15

. . .

Brownie 13

Mousse coco-cacao | Huile de piment

Gel framboise-mangue | Tuile au chocolat

Tartelette aux pommes caramélisées 13

Compoté de pomme au brandy

Tuiles | Crème anglaise au mélilot

Extra foie gras au torchon · 15 gr + 5

** Prière de mentionner toute allergie ou intolérance à votre hôte.*

Nous ne pouvons garantir l'absence de contact avec les fruits de mer ou autres allergènes.

THE PLATES

Oysters

Mignonette, lemon & hot sauce

Individual 3.5

12 units 39

24 units 72

Warm Oyster | 3u 17

Tarragon cream sauce | Parmesan

Oyster Shot 15

Caviar | Vodka Chopin

Sea Platter

Catch of the day · Seafood & Fish

The Platter 85

The Tower 200

Caviars

Blinis & crème aigrette · 20 grams

Baenki 110

Osciètre 125

Kristal 150

Blini & gravlax *Caviar + 8* 3.5/u

Salmon | Beetroot | Aigrette

Warm Olives 8

Shrimp Cocktail 21

Cod Fritters | 4u 15

. . .

Cheeses of the Moment 9

Focaccia & Seasonal Condiments · 50 gr

Duck Plate 29

Pepper-cured duck breast gravlax | Date and whiskey rillettes | Foie gras torchon with brandy | Brioche and chutney

Onion 17

Beurre noisette | Onion stock

Parmesan | Garlic crouton

Smashed Potatoes 15

Buffalo Sauce | Black Garlic Aioli

Flounder Crudo 21

Citrus sauce vierge | Olives | Dill

Shallots | Candied camelina seeds

Vodka infused olive oil

Vitello Tonnato 22

Veal | White Tuna | Pickled Onion

Capers | Lemon | Parmesan

Burrata 24

Basil & Pistachio Pesto | Parmesan

. . .

Mushroom Tortellini 32

Ricotta | Parmesan | Guanciale

Egg Yolk Cream | Piopino Mushrooms

Seared Scallops 44

Bechamel | Seafood | Alfred le Fermier

Scotch butter | Breadcrumbs | Potatoes

Whole Fried Fish 47

Daikon | Cucumber | Cabbage

Cilantro | Chili Crisp

Beef Tomahawk 145

AAA Québec Origin | Red Wine Sauce

1.2 kilo | *Limited quantity*

Extra potato purée + 8 | Foie gras · 50 gr + 15

. . .

Brownie 13

Coconut-cacao mousse | Chili oil

Raspberry-mango gel | Chocolate tuile

Caramelized Apple Tartlet 13

Apple compote with brandy

Pastry Tile | Sweet clover crème anglaise

Extra foie gras torchon · 15 gr + 5

** Please mention any allergies or intolerances with your host.*

We cannot guarantee the absence of direct contact with seafood or all other allergens.