



## À LA CARTE

### ENTRÉES

*La mousse de foie gras* | 30\$

Rhubarbe - pommes compressées - thé blanc

*Les crevettes nordiques* | 25\$

Crème sure et oignon - concombre - fraise

*La burrata* | 23\$

Gaspacho de tomates jaunes - poivrons grillés - chips de fleurs de courgette

*Les morilles farcies* | 30\$

Mousseline boeuf et Nduja - mini maïs - poireaux confits - laitue croquante

*Le thon bluefin* | 28\$

Ponzu à l'argousier - gremolata à la menthe - haricots romano - pois frais

### PLATS PRINCIPAUX

*Le veau en deux temps* | 55\$

Ris de veau poêlés - flanc confit - amandes fumées - sauce périgord

*Le bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard* | 59\$

Asperges vertes - graines de citrouille - mousse à la moëlle de bœuf

*Le magret canard* | 52\$

Betteraves - citrons confits - mûres

*Cappellacci au chorizo* | 49\$

Tomates séchées - bouillon aux crustacés - salicorne - courgettes

*Le Bar Rayé* | 56\$

Croûte de pommes de terre - beurre blanc aux herbes salées - pois frais - girolles

## MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 165\$

Accord de vins (facultatif)

6 verres | 120\$

*\*Doit être sélectionné pour l'ensemble de la table*

*Chef exécutif : Marc-Antoine Lacasse*

*Sous-chef : David Martin*



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.  
Merci de votre compréhension.