Menu

Une table à l'érable

***Ajout accord mets-vin - 45$**
***Wine pairing available - $45**

Entrée | Starter

Temaki de saumon à l'érable
Maple Salmon Temaki

Cornet de sushi, bonbon de saumon, mayonnaise yuzu-érable, pickle de concombre, caviar rouge

Sushi cone, candied salmon, yuzu-maple mayonnaise, pickled cucumber, red caviar

3oz, Sauvignon blanc, Touraine, Loire, France, Chateau de Thésée, Famille Gaillard, 2023

ou

Tataki de boeuf japonais
Japanese Beef Tataki

Boeuf légèrement saisi, laqué érable et soya, croustillant de riz, salade de wakame à l'érable, gel acidulé.

Lightly seared beef, maple-soy glaze, crispy rice, maple wakame salad, tangy gel

3 oz, Pinot noir, Bio, Domaine de l'aigle, Gérard-Bertrand, Languedoc, France, 2023

Plat | Main course

Pavé de flétan miso-érable
Miso-maple Halibut

Flétan poêlé, sauce miso et érable, citron confit, champignon shiitake, oignon vert

Pan-seared halibut, miso-maple sauce, preserved lemon, shiitake mushrooms, green onion

5 oz, Verdicchio, Bucci Classico DOC, Bio, Villa Bucci, Marches, Italie, 2023

ou

Braisé de boeuf à l'érable
Maple-Braised Beef

Macreuse de boeuf cuite 12h, sauce érable et cidre, pomme de terre ratte, brunoise de légumes de saison

12-hour-braised beef chuck, maple-cider sauce, fingerling potatoes, seasonal vegetable brunoise

5 oz, Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut médoc, France, (Magnum) 2023

Dessert

Fondant chocolat érable
Miso-maple Halibut

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel à l'érable, crumble épicé, crème vanille

Molten chocolate cake, maple caramel sauce, spiced crumble, vanilla cream

2 oz, Maury, Mas Amiel, Vin doux naturel, Roussillon, France

ou

Crème brûlée à l'érable
Maple Crème Brûlée

2oz, Vendange Tardive, Vignoble du Marathonien, Québec, Canada, 2024

70$

+taxes & frais de services (18%)
+taxes & service charge (18%)