



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

Entrée | Starter

Temaki de saumon à l'érable Maple Salmon Temaki

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

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

— ou —

Tataki de boeuf japonais Japanese Beef Tataki

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

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

Plat | Main course

Pavé de flétan miso-érable Miso-maple Halibut

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

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

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

— ou —

Braisé de boeuf à l'érable Maple-Braised Beef

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

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

Dessert

Fondant chocolat érable Miso-maple Halibut

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

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

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

— 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%)