

MENU

GROUPE

12 PERSONNES ET PLUS

60\$/personne

AMUSE-BOUCHE OFFERT SELON LA CUISINE

ENTRÉES

Lait de maïs très crémeux, salsa froide de blé d'Indes, émietté de bacon, oignons verts, jalapeños, persil frisé et huile de paprika pas fumé

César avec feuilles de Boston hydroponique Made in Québec, vinaigrette crémeuse à l'ail noir biologique, brisures de brisquet maison frites, croûtons de pain aillé, copeaux de parmesan à l'économe

Arraccinis aux côtes-levée classique BBQ, fromage cheddar orange, émulsion à l'oignon compoté et fumé, sweet drop, pickles d'échalote française au vinaigre de cidre, pousses de micro-basilic et huile d'herbes plein de chlorophylle.

Mousse de foie gras du Québec, mi-cuit sous vide 21 minutes, pain de maïs tiède à l'oignon, purée de pommes pas sucrées à la graine de céleri, orges commun frites, chip de pomme, sel Maldon et gel de pommertes

Tartare de Saumon de l'Atlantique, émulsion poivron jaune au vinaigre de riz, gingembre, daïkon piquant, échalote grise, œufs de poisson volant rouge, oignons verts, zeste de citron, graines de soja croustillantes et réduction de soya

Tartare de filet d'épaule AAA taillé au couteau, émulsion à la tomate confite style sauce buffalo, persil frisé, échalote grise, pointe de moutarde de Meaux, riz sauvages frites, bien poivré et huile d'olive

PLATS

Burger classique de bœuf 77/23, cuit sur le charbon de bois d'érable, fromage de chèvre frais, oignon frit, marmelade d'oignons, bacon, émulsion à l'ail noir, laitue et tomate.

Servi avec frites

Filet mignon (200 g) de Bœuf Angus Canadien, cuit sous-vide 55,67654 Celsius pendant 46 minutes, fini sur le grill au charbon, crostini de pommes de terre à chair jaune de frite, compote d'oignons rouges au xérès, oignons croustillants et jus de viande au foie gras

+ 20

Les Raviolis à Ian depuis 2000 : Raviolis à la ricotta, confit de canard maison, mélange de champignons organiques (pleurotes king, pleurotes grises, shiitakes, shemijis, de Paris), fond de veau réduit, persil, échalote française, crème 35%, huile de truffe blanche et parmesan

Bavette de Bœuf 1855-Black Angus vieillie 35 jours, Blend d'épices de Jean-Guy cuit au charbon de bois d'érable, carottes nantaises, haricots verts fins, sauce au poivre vert du Charbois comme dans le temps et frites

Fish and chips de morue d'Atlantique, pâte classique à la Molson Export, mayo câpres, citron vert, huile d'ail, chou à l'ancienne crémeux, bulbe de fenouil et citron brûlé

Joue de porc du Québec braisée lentement sous-vide, purée de panais au lait nature et au beurre non salé, tombée de kales biologiques, sauce BBQ style (canard à l'orange) pickles de betterave, vinaigre de vin rouge et orange déshydraté

Pétoncles 10-20 frais (3), filet de truite Arc-en Ciel de l'Ontario cuit d'un côté sur la peau, purée de courge musquée, topinambours rôtis, échalote frite, poivron rouge séché, hollandaise acidulée et aneth

Tartare de saumon et bœuf coupé au couteau au frigo 4 degrés.

Disponibles en plat avec frites et salade

DESSERTS

NOS CLASSIQUES :

Crème brûlée comme il se doit à la poudre de vanille de Madagascar

Verrine, crémeux au chocolat 58%, crumble sans noix au cacao 100%, crème fouettée sucrée et vanillée

Tarte citron dans un verre, crème citron acidulée au beurre non-salé, meringue suisse classique à la torche et crumble aux amandes croquant