

# CANAPÉS

## BOUCHÉE DE LANGOUSTINE

Foie gras, caviar, jaune d'oeuf

48

## “STEAM DELUXE”

Pain vapeur, poulet croustillant, crème sûre et caviar

45

## DATTE MAZAFATI

Ganache de foie gras et pistaches

9

## TARTARE DE HAMACHI

Arêtes à l'oignon

20

## OEUFS À LA COQUE

Escargots gros gris, crème d'Époisse & topinambour

12

## DONAIR DE FLANC DE PORC 3.0

11

## VOL AU VENT

Rillette de saumon au vin blanc & concombre

10

## RAZOR “CLAMS”

Babeurre, celtuce, huile d'ail & échalotes

26

## TARTELETTE DE MAÎS

Haricots noirs, cotija & garniture Tex-Mex

10

# PETITS PLATS

## FROID

## CHAUD

### JAMON BELLOTA

Ravigote aux tomates & amandes marcona

50

### WAGYU A5

Riz aux champignons, condiment d'échalottes au saké

82UN

### ROTI DE BOEUF

Comté, laitue amère & vinaigrette oignon caramélisé & ail rôti

18

### PÉTONCLES RÔTIES

Tagliatelles d'oignons carbonara & pomme de terre Dauphine Fernand point

16UN

### SAUMON MI-CUIT

Brocoli au sésame, piment mariné, champignons & garniture d'aneth

28

### MOULES GÉANTES

Chorizo Iberico, condiments un peu épicés & streusel d'ail rôti

18

### HAMACHI “KUMBUJIME”

Condiment épices thaï, shimeji confit au beurre noisette, consommé de safran.

38

### CREVETTES EXTRA COLOSSALES

Beurre blanc au vermouth & chili

28UN

### TARTARE DE FILET

Citrons confits, sardines fumées espagnols, mayonnaise au câpres, choux-fleur & crème de fenouil

26

### SAUCISSE MAISON SUR LE GRILL

“Panelle”, brocoli chinois & mayo à la kalamata

14

# GRANDS PLATS

---

<b>RIS DE VEAU</b>	<b>65</b>
Bisque de homard, pomme de terre, purée de fenouil & crème au rafort	
<b>PLAT DE CÔTES</b>	<b>42</b>
Chimichurri au gras de boeuf, oignons frits & pomme de terre ratte	
<b>BAR RAYÉ SAUVAGE</b>	<b>48</b>
Huile d'oignons verts & caperon, topinambour rôti & sauce tartare chaude	
<b>DEMI POULET GRILLÉ</b>	<b>28</b>
Peperoncini, cipoline, panet sauce Dianne	
<b>GNOCCHI À LA TRUFFE NOIRE</b>	<b>65</b>
Gnocchi de Ricotta, sauce crème & truffe noire fraîche	
<b>HOMARD ENTIER DE LA NOUVELLE ÉCOSSE STYLE MIAMI</b>	<b>100</b>
Friture légère, coriandre, ail confit & condiment sel & poivre	
<b>BOEUF WELLINGTON</b>	<b>120</b>
Duxelle de champignons, bette à carde & sauce marchand de vin	

---

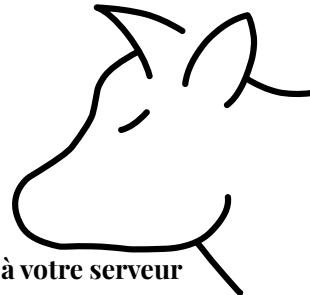
## LES BOEUFS DE CHOIX

**ANGUS CANADIEN TOP ⅓ AAA AVEC OS**

**ANGUS CANADIEN TOP ⅓ AAA SANS OS**

**WAGYU JAPONNAIS A5 DE KAGOSHIMA**

Demandez la carte des viandes à votre serveur



## Caviar

**KRISTAL - 290/50G**



**OSCIETRE GOLD - 350/50G**

**BELUGA - 490/50G**

**MALOSSOL - 50/10g**



Tournée pour la cuisine

## DESSERTS

**MOUSSE CHOCOLAT**

Amandes, noisettes & épices sur pancake au chocolat

**GÂTEAU AUX CAROTTES**

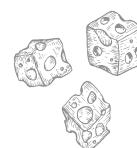
Confit de clémentines, mousse de fromage infusée à l'épinette

**BABA AU CIDRE**

Érable & mélilot

**PETITE MOLLE À LA CRÈME & TRUFFE FRAICHE**

**65**



**Fromages**

15-25-35-45