

HOOGAN ET BEAUFORT

MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES 75

ACCORD METS ET VINS 45

DISPONIBLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE SEULEMENT

FOCACCIA BRÛLÉE ET BEURRE 3

HUÎTRE CHAUDE, POMME, SABAYON AU CIDRE (6 POUR 18) OU (12 POUR 35)
AMUSE-BOUCHE DU JOUR PM

PLEUROTE BLANC DE GRIS, PARMESAN, CÂPRE, PAIN FUMÉ, OIGNON VIDALIA 15
ASPERGE VERTE DU QUÉBEC GRILLÉ, CREVETTE SAUVAGE, NAGE DE LÉGUME, POURPIER 17
COBIA, RADIS, FRAISE VERTE, BABEURRE, GINGEMBRE, CORIANDRE, QUINOA 18
CREVETTE NORDIQUE, CONCOMBRE, RADIS VALENTIN, FLEUR D'AIL 19
RIS DE VEAU, ASPERGE VERTE, LARDON, JAUNE D'OEUF FUMÉ, OIGNON, CRESSON 20
PIEVRE GRILLÉE, POMME DE TERRE RATTE, OLIVE, YOGOURT AU POIVRON BRÛLÉ 21

SPAGHETTI AU PLEUROTE BLANC DE GRIS, PAIN FUMÉ ET CRÈME D'OSEILLE 15
ORECCHIETTE, AGNEAU DU QUÉBEC BRAISÉ, BACON D'AGNEAU, PERSIL, LOUIS D'OR 16
GARGANELLI, CANARD CONFIT, COURGETTE, PIGNON DE PIN, PARMESAN 17

PINTADE AU FOIN, CHAMPIGNON KING, RABIOLE, HÉMÉROCALLE 28
PORCELET DE LA FERME BEAURIVAGE, MIEL, MAÏTAKÉ, PANAI, BETTE À CARDE 29
FLÉTAN DU PAFIQUÉ, CREVETTE, POIVRON, ROMANESCO, BÉARNAISE 35
PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE SUR FEU DE BOIS, PLEUROTE, CAROTTE, AMANDE, MOUTARDE 28 / 42

PLAT À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF VIEILLIE 30 JOURS, CAPPELLETTI, RICOTTA, CAROTTE, CHAMPIGNON 110

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES, POIRE, NOIX, CRAQUELIN MAISON 18

