

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

ASPERGE VERTE DU QUÉBEC GRILLÉE, MOZZARELLA, POURPIER, CRAQUELIN 16
COBIA, RADIS, FRAISE VERTE, BABEURRE, GINGEMBRE, CORIANDRE, QUINOA 18
OS À MOELLE GRILLÉ, PLEUROTE BLANC DE GRIS, PAIN AU LEVAIN, MOUTARDE 18
RIS DE VEAU, SUCRINE GRILLÉ, FAISSELLE, PARMESAN, LARDO 20
PIEVRE GRILLÉE, POMME DE TERRE RATTE, OLIVE, YOGOURT AU POIVRON BRÛLÉ 21

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

PINTADE AU FOIN, CHAMPIGNON KING, RABIOLE, HÉMÉROCALLE 28
AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE,, MIEL, MAÏTAKÉ, PANAI, BETTE À CARDE 30
SAUMON CHINOOK, CREVETTE SAUVAGE, POIVRON, ROMANESCO, BÉARNAISE 32
PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE SUR FEU DE BOIS, PLEUROTE, CAROTTE, AMANDE, MOUTARDE 28 / 38

PLAT À PARTAGER

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

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

