

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

HARICOT GRILLÉ ET À CRU, CITRON CONFIT, QUINOA SOUFFLÉ, CRÈME SÛRE FUMÉE 16
BURRATA, TOMATE ANCESTRALE, CONCOMBRE, AIL DES BOIS 19
TARTARE DE CERF DE BOILEAU, AIL NOIR, SHIITAKE, CASSIS, RIZ SAUVAGE, POURPIER 19
RIS DE VEAU CROUSTILLANT, PÊCHE, ROQUETTE, NOIX DE MACADAM 20
PIEVRE GRILLÉE, POMME DE TERRE RATTE, OLIVE, YOGOURT AU POIVRON BRÛLÉ 21

STROZZAPRETI, MOULE FUMÉE, CALMAR, MAÏS, CHORIZO 17
CAVATELLI, AGNEAU DU QUÉBEC BRAISÉ, BACON D'AGNEAU, PERSIL, LOUIS D'OR 18

PORCELET, PALOURDE, GNOCCHI, MAÏS, HARICOT, PLEUROTE, BETTE À CARDE 29
MORUE D'ISLANDE, COURGETTE, TOMATE, NOIX DE PIN, KALE, PARMESAN 32
AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE, AUBERGINE, CITRON CONFIT, HARICOT ROMANO, CHÈVRE, MENTHE 32
SAUMON SOCKEYE, PÂTISSON, RABIOLE, CAROTTE, GIROLE, POIREAU, MAYONNAISE AUX HERBES 33
THON BLUEFIN DE LA GASPÉSIE, MIEL, HARISSA MAISON, CAROTTE, CRESSON 45

À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLIE, SUCRINE GRILLÉE, CAPPELETTI RICOTTA 110
AGNEAU DU QUÉBEC, COURGETTE ZAPALLITO, PANAIS, NOISETTE, BETTE À CARDE 96

