

HOOGAN ET BEAUFORT

FOCACCIA GRILLÉE & BEURRE FOUETTÉ 4

HUÎTRE CHAUDE, POMME, SABAYON AU CIDRE
(6 POUR 20) OU (12 POUR 38)

ENTRÉES

MOZZARELLA DE LA FERME FUOCO,
RADIS RÔTIS, CHIPS DE PAIN FUMÉ 18

CHOU DE BRUXELLES, OURSIN, CHANTERELLE, CITRON CONFIT 19

THON ROUGE, AUBERGINE, PLEUROTE, MOUTARDE 21

PÂTES À LA GUITARE, COURGE, LOUIS D'OR, GRAINE DE CITROUILLE 17

CAVATELLI, AGNEAU BRAISÉ, PIMENT BRÛLÉ, RAPINI 20

SPAGHETTI, NDUJA, MAÏS, CREVETTE NORDIQUE 20

PLATS PRINCIPAUX

PINTADE, GIROLLE, CHOU-FLEUR, JUS DE VOLAILLE 30

SHORT RIBS, PRUNE, TRÉVISSE, PIED-DE-MOUTON, RABIOLE 34

FLÉTAN, PALOURDE FUMÉE, COURGETTE, MAÏS 35

ÉPAULE D'AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE, HARICOT, PLEUROTE, CHOU DE BRUXELLES 100

CÔTE DE BŒUF VIEILLIE, AGNOLOTTI À L'AUBERGINE,
RAPINI, CHAMPIGNON 120

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC, NOIX, PÊCHE 18

BEIGNET, RAISIN CONCORDE, YOGOURT, ARACHIDE 11

SAVARIN, POMME, CALVADOS, CARAMEL 11

MENU DÉGUSTATION

MENU 80

ACCORD 50

DISPONIBLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE SEULEMENT

OURSIN, PETIT POIS, OIGNON

THON, PRUNE, DAÏKON

BALUCHON, COURGE BUTTERNUT, CREVETTE
FOCACCIA BRÛLÉE ET BEURRE FOUETTÉ

CANARD, FRUIT DU VERGER, GIROLLE

CHOCOLAT, AIRELLE, AIL NOIR

MIGNARDISE