le godot

Menu Dégustation 85\$

<u>Poireaux</u> Huîtres fumées, oeuf de mulet

<u>Crabe</u> Jaune d'oeuf confit, bette, croutons brioché

<u>Panais</u> Fromage Kamouraska, déclinaison de panais

<u>Pétoncle</u> Sauce de poisson fumé, purée de chou fleur, chou fleur frit

> <u>Agneau du Québec</u> Maquereau, échalotes rôties, purée d'ail

> > **Dessert**

Pairing de vin 3 services 45\$ 5 services 75\$

*Toute la table doit prendre le menu

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

Crudo de Bar 25

vinaigrette babeurre, huile verte, piments fermentés, fines herbes, pommes vertes

Carpaccio de Boeuf 25

Filet mignon, maitaké, émulsion d'huîtres fumées, mayonnaise aux herbes et parmesans

Salade de Tomates Végane 22

Ricotta de noix de cajou, huiles aux herbes, gelée maison, Tomates Cerises, endives, pommes vertes, gaspacho.

REPAS

Pétoncles Poêlés 39

Risotto céleri rave, beurre noisette, jus de boeuf et de pétoncles, émulsion de lait

Filet Mignon 49

Purée de pommes de terres, légumes grillés, sauce bordelaise maison.

Bavette 36

chimichurri vert, pommes pailles, réduction balsamique, purée de chou-fleur

Poisson Poêlé à la Mauricienne 35

loup de mer, chutney de patates, sauce bouillabaise

Ribeye pour deux 95

Accompagnements de la saison

Huitres 1\$ du Dimanche au Jeudi