

le godot

Menu Dégustation 85\$

Crudo de Pétoncles

Pétoncle fumée, sauce babeurre, crème raifort,
Huile vindaye

Saumon

Beurre blanc à la chartreuse, caviar de truite arc-en-ciel

Flanc de Carottes

Jus de boeuf aux épices, gelée de gingembre

Civet d'encornet

Lotte, émulsion de crustacés

Canard

Betteraves fumées, maitake

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 betteraves 22

Mousse de chèvre, betteraves rôties et betteraves fumées, gazpacho
Et noix torréfiés

REPAS

Pétoncles Poêlés 45

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 36

Poisson du jour, déclinaison de panais, sauce de panais, pommes de terres aux herbes

Ribeye pour deux 95

Accompagnements de la saison

Huitres 1\$ du Dimanche au Jeudi