



PETITS PLATS

Crème de champignons sauvages, crème sûre, huile de truffe, émietté de noix aux cinq épices 12
Salade de fenouil et poire grillés, roquette, radicchio, pacanes caramélisées 14
Accras du moment, mayonnaise épicée 16
Tarte feuilletée à la rilette de canard, bacon, confit d'oignons, roquette à l'huile de truffe 16
Gravlax de bœuf au brandy, vinaigrette au balsamique blanc La Belle Excuse, mascarpone au raifort, parmesan, pacanes caramélisées 16
Étagé de légumes, betterave jaune, zucchini, oignons rouges caramélisés, tomate confite à l'ail et au romarin, crème fouettée au fromage et ciboulette, bacon, roquette 16
Salade de chèvre croustillant, amandes, pommes, bacon, vinaigrette au sirop d'érable 18
Arancina au canard et coulant de foie gras, parmesan, sauce demi-glace maison à la gelée de porto 19
Crème brûlée de foie gras, beurre de pomme au cidre, croutons de pain brioché 20
Tataki de thon, gnocchis ricotta au basilic, sauce crème, zeste de citron, salsa d'agrumes au sirop d'érable 23
Fondue au fromage suisse au kirsch, pain baguette, charcuteries, pommes 24
Pétoncles poêlés (3), purée de maïs maison, chorizo à l'érable, émulsion basilic 26

TARTARES

Entrée de tartare de bœuf au poivre fumé, oignons confits à l'érable, roquette à l'huile de truffe 23
Entrée de tartare de thon épicé, verdure truffée 23
Entrée de tartare de crevette à l'aneth, crevettes cuites dans un court-bouillon, crème de mascarpone à l'avocat, huile verte 24
Tartare de saumon épicé, salade de fenouil, vinaigrette citron miel **demi 23/34**
Tartare de bœuf classique, gnocchis maison frits, sauce au brandy, parmesan 34
Tartare de bœuf truffé, portobellos au Grand Marnier, roquette à l'huile de truffe, gnocchis maison frits, sauce demi-glace maison au brandy, parmesan 38
Tartare de thon asiatique, quenelle d'avocat et graines de sésame, salade de légumes croquants, vinaigrette au beurre d'amande 39
Tartare de canard, magret et confit, noisettes, foie gras poêlé, gelée de porto, salade de roquette, vinaigrette à l'ancienne **demi 26/42**

PLATS PRINCIPAUX

Mac and cheese au bœuf braisé
Aux trois fromages et bacon, chapelure maison au parmesan et romarin **demi 20/28**
Risotto aux champignons sauvages déglacés au Brandy
Mascarpone au raifort, noix aux 5 épices, huile de truffe 33
Salade de confit de canard au miel salé
Roquette, pommes vertes, noix torréfiées épicées, bacon, gingembre frit, vinaigrette crémeuse au miso 34
Morue en croûte de pistaches
Sauce au foie gras, purée de chou-fleur, mini bok choy grillé à l'huile de truffe 38
Risotto à l'Agneau braisé au porto
Champignons sauvages déglacés au Brandy, fromage de chèvre, fines herbes 39

DESSERTS

Affogato, glace maison à l'Amarula 8
Brownie fondant, caramel à la fleur de sel, pacanes caramélisées 10
Tartelette sucrée au beurre, crème de citron, framboises fraîches 10
Gâteau au fromage aux trois chocolats, ganache au chocolat noir, framboises au chocolat blanc 14