

# MENU SOIR

## ENTRÉES

Potage Washington, huile de safran et quinoa soufflé	8
Planche apéro, fromages et charcuteries du Québec et condiments	28
Poireaux rôtis, noisettes, vinaigrette dissociée chorizo et babeurre, aneth	12
Betteraves, vinaigrette cassis et miel, sarrasin rôti, tomme de Monsieur Séguin	14
Tartare de bœuf à la salicorne, jaune d'œuf confit au miso, pommes gaufrettes	19
Pleurote Ô Champignon fumé, brioche grillée, sauce Henri IV	17
Tatin de topinambours et ail noir, laitue niçoise, vinaigrette au balsamique nordique	15
Consommé de tomates, morue pochée, kimchi, piment gorria	18

## PLATS PRINCIPAUX

Salade de légumes racines rôtis aux quatre-épices, crevettes grillées, vinaigrette yogourt et tahini, graines de tournesol torréfiées	30
Pintade rôtie, shiitake sauté, purée de champignons, chips de chou, jus de volaille	36
Truite pochée, risotto au safran, caviar de truite, crème d'herbes	34
Agnolotti de canard confit, sauce marchand de vin, Louis d'Or	32
Épeautre crémeux aux herbes, courge rôtie, salade niçoise, chips de topinambours, vinaigrette moutarde, pousses moutarde Ruby	26
Pièce du boucher au poivre des dunes, purée de céleri-rave au beurre noisette, cipollinis rôtis, jus de bœuf au raifort	Prix du marché
Jarret de porcelet braisé, foie gras poêlé, purée de pommes de terre à l'ail confit, sucrine et vinaigrette babeurre, pouding Yorkshire, carottes et panais rôtis au sirop d'érable	65/personne

## PIZZAS

Douce et amère – Fromage bleu, radicchio, gremolata	24
Souk – Merguez, citron confit, zaatar, olives, sésame	24
Lac-Beauport – Fromage de chèvre, mozzarella, oignons rouges, bacon, sirop d'érable	25
Sérénité italienne – Mortadelle, straciatella, pistaches	26

## À-CÔTÉS

Sucrine, vinaigrette crémeuse au vinaigre d'érable, pangrattato	6
Purée de pommes de terre au foie gras	16
Légumes tempura, aioli safran	Prix du marché
Frites truffées	9

# l'ilot

REPÈRE GOURMAND