

# MENU SOIR

## ENTRÉES

Crème de maïs, huile de safran, quinoa soufflé	8
Planche apéro, fromages et charcuteries du Québec, condiments	28
Poireaux, 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	19/38
Pleurote Ô Champignon fumé, brioche grillée, sauce Henri IV	17
Burratini, focaccia maison à l'huile de caméline, tomates cerises confites	22
Consommé de tomates, morue pochée, kimchi, piment gorria	18

## PLATS PRINCIPAUX

Salade de légumes racines aux quatre-épices, crevettes grillées, vinaigrette yogourt et tahini, graines de tournesol torréfiées	30
Pintade, shiitake, purée de champignons, chips de chou, jus de volaille	36
Ombre chevalier, risotto au safran, caviar de truite, émulsion d'herbes	34
Agnolotti de canard confit, sauce marchand de vin, Louis d'Or	34
Épeautre crémeux aux herbes, courge, laitue chicorée, chips de topinambours, vinaigrette moutarde, pousses moutarde Ruby	26
Pièce du boucher au poivre des dunes, purée de céleri-rave au beurre noisette, cipollinis, jus de bœuf au raifort	Prix du marché
Jarret de porcelet braisé, foie gras poêlé, purée de pommes de terre à l'ail confit, sucrose et vinaigrette babeurre, légumes de saison, pouding yorkshire	65/personne

## PIZZAS

Fromages – Mozzarella, bleu, parmesan, chèvre, roquette	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

Sucrose, vinaigrette crémeuse au vinaigre d'érable, pangrattato	6
Purée de pommes de terre au foie gras	16
Champignon armillaire de miel tempura, aioli au safran	8
Frites truffées	9
Crevettes grillées (3)	9

# l'ilot

REPÈRE GOURMAND