



## Entrée

### Ceviche de pétoncle

Leche de tigre au lait de coco, petit pois, amande torréfiée, bacon croustillant laqué à l'érable et huile de salicorne

### Scallop ceviche

Leche de tigre with coconut milk, peas, roasted almonds, crispy bacon glazed with maple and sea asparagus oil

## Plat

### Carré d'agneau

En croute de café, purée de haricots tomatés fumés à froid, topinambour rôti, sauce demi-glace à la noisette torréfiée et prosciutto de canard

### Lamb rack

in a coffee crust, cold smoked tomato bean purée, roasted Jerusalem artichoke, roasted hazelnut demi-glace sauce and duck prosciutto

## Dessert

### Mon petit coeur

Entremet à la fraise et au litchi, biscuit streusel et croquant à la lime, garniture fraîche au basilic

### Sweetheart

Strawberry and lychee dessert, streusel biscuit and lime crunch, fresh basil garnish

## Ajouts ~ Extras

- 10\$ Foie gras poêlé 50g ~ Pan-seared foie gras 50g
- 12\$ 3 pétoncles ~ 3 Scallops
- 16\$ 2 crevettes géantes ~ 2 Giant shrimps

