

SEK YA

resto·boutique

MENU DU SOIR

APÉRO

Croquette de poissons et fruits de mer, émulsion aux herbes 12\$

Charcuteries du Québec & légumes marinés 19\$

Amuse-bouche du moment P.M.\$

ENTRÉES

Soupe froide d'asperges, homard, cerfeuil 18\$

Asperges de la Sublime, anchois en escabèche, sauce gribiche 22\$

Mozzarella de bufflonne du Québec, tomates cerises, pain grillé 23\$

Tartare de truite Steelhead, concombre, miso, riz soufflé 24\$

Ris de veau, asperges, sauce au foie gras de canard 25\$

Pieuvre grillée, tomates, sauce romesco, basilic 26\$

Pétoncles rôtis, chanterelles, sauce vierge à l'ail des ours 28\$

Foie gras au torchon, fraises, vinaigre de pinot noir 29\$

PLATS

Magret de canard, cerises, rabiole, chanterelles, sauce vin rouge 37\$

Pétoncles, choux-fleurs, sauce marinière 44\$

Flétan du Saint-Laurent, laitue, rabioles, beurre blanc à la livèche 45\$

Filet de bœuf de la ferme d'Orée, têtes de violon, asperges, morilles 51\$

Pièce du boucher, frites P.M.\$

Pain de la boulangerie Tanelier

Kevin Bates Breault
Chef exécutif