

Ambre.

Notre menu change au fil des saisons et de
l'inspiration de notre équipe.
Il est donc sujet à changement sans préavis.

PETITS POIS SALADE TIÈDE DE LÉGUMINEUSES, MAIS ET COURGETTES, MOUSSE POIS VERTS	18
RAVIOLI AL UOVO RAVIOLI MAISON POËLÉ AU BEURRE ET SAUGE, RICOTTA AUX TOMATES SÉCHÉES ET PERSIL, JAUNE D'ŒUF, POUDRE DE TOMATE	16
CONCOMBRES SALADE DE CONCOMBRES ASIATIQUE, OIGNONS CROUSTILLANTS, MASAGO	15
TOMATES TOMATES ANCESTRALES, STRACCIATELLA MAISON, PISTACHES, HUILE BASILIC	18
PÉTONCLES DES ILES PÉTONCLES DES ILES CUIITS SOUS-VIDE, CHOUX-FLEURS, SAUCE VIN BLANC, HUILE AUX HERBES	23
OMBLE CHEVALIER OMBLE CHEVALIER DE LA GASPÉSIE CUIT À L'UNILATÉRALE, CORNBREAD MAISON, AIGRELETTE À L'ANETH, MASAGO	21
FLÉTAN FLÉTAN DE LA GASPÉSIE, RÉMOULADE DE CÉLERI RAVE, ESPUMA VIN BLANC, TOBIKO	21
THON THON ROUGE DE LA GASPÉSIE, MAYO MISO, ÉMULSION AVOCATS, VINAIGRETTE SOYA, TOBIKO, OIGNONS VERTS	28
FAUX-FILET FAUX-FILET DE BŒUF ANGUS AAA DU QUÉBEC CUIT SOUS-VIDE, BRUSCHETTA MAISON, MAYO AIL NOIR	25
GNOCCHIS AU CANARD CANARD CONFIT DU LAC-BROME, PLEUROTES, SAUCE FOIE GRAS ET PARMESAN	22
CARPACCIO BŒUF ANGUS AAA DU QUÉBEC, CHAMPIGNONS SHIMEJI MARINÉS, PARMESAN, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES, SAUCE MAISON, CROUTONS	22
CARI COCO HAUTS DE CUISSE DE POULET DU QUÉBEC, SAUCE MAISON CARI COCO, BROCCOLINI, POMMES DE TERRE DOUCES	21
PAIN BEURRE BEURRE DU MOMENT	6
FRAISES TARTELETTE AUX FRAISES DE L'ILE D'ORLEANS, CRÈME FOUETTÉE	8
BANOFEE VERRINE AVEC CRUMBLE, GANACHE CHOCOLAT, BANANES, DULCE DE LECHE, CRÈME CHANTILLY	12