

Ambre.

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

JARDIN



AUBERGINE GRILLÉE, FETA FOUETTÉ, SALSA MACHA, NOIX DE PIN

RAMEN

DASHI DE LÉGUMES ET ALGUES KOMBU DU QUÉBEC, NOUILLES RAMEN, ŒUF PARFAIT, OIGNONS VERTS

CONCOMBRES

SALADE DE CONCOMBRES ASIATIQUE, OIGNONS CROUSTILLANTS, IKURA

TOMATES

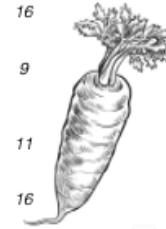
TOMATES ANCESTRALES, STRACCIATELLA MAISON, PISTACHES, HUILE BASILIC

16

9

11

16



MER

CREVETTES DE MATANE

CREVETTES ENTIÈRES, MAYONNAISE MAISON CITRONNÉE

17

PÉTONCLES DES ILES

PÉTONCLES DES ILES CUITS SOUS-VIDE, CHOUX-FLEURS, SAUCE VIN BLANC, HUILE AUX HERBES

22

OMBLE CHEVALIER

OMBLE CHEVALIER DE LA GASPÉSIE CUIT À L'UNILATÉRALE, CORNBREAD MAISON, AIGRELETTE À L'ANETH, IKURA

17

FLÉTAN

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE LÉGÈREMENT TORCHÉ, JUS FRAIS CONCOMBRE-LIME, CHOU

19

TERRE

CONTRE-FILET

BŒUF ANGUS AAA DU QUÉBEC CUIT SOUS-VIDE, TÊTES DE VIOLON, SAUCE BÉARNAISE

24

LAMB & PANCAKES

AGNEAU DU QUÉBEC, PURÉE BETTERAVES ET CERISES, PANCAKES AUX OIGNONS VERTS, SIROP D'ÉRABLE INFUSÉ AUX CHAMPIGNONS

24

CARPACCIO

BŒUF ANGUS AAA DU QUÉBEC, CHAMPIGNONS SHIMEJI MARINÉS, PARMESAN, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES, SAUCE MAISON

19

TOULOUSE

SALCISSES CANARD ET PORC, SALADE DE POIVRONS, COURGETTES ET ÉCHALOTTES RÔTIS, EMULSION POIVRONS RÔTIS

17

SUCRÉ

CHOCOLAT

MOUSSE AU CHOCOLAT, TUILES CROUSTILLANTES, TERRE, GÂTEAU ÉPONGE, DULCE DE LECHE

12

BETTERAVES

GÂTEAU ÉPONGE À LA BETTERAVE, COULIS FROMAGE À LA CRÈME ET VANILLE, MOUSSE CRÈME BETTERAVES, BETTERAVES CONFITES, JELLY BETTERAVES, SUCRE DE BETTERAVES

12

EXTRAS

PAIN BEURRE

PAIN ET BEURRE FOUETTÉ DU MOMENT

6

FOIE GRAS

EN AJOUT SUR CERTAINS PLATS SÉLECTIONNÉS

15

