

## MONSIEUR B

### Menu Dégustation - 6 Services 95 \$

Canapé

Foie gras du moment

Entrées

Bouillon de pétoncles et dashi, bourgots et crevettes, yogourt aux câpres et baies de genièvre avec huile à l'aneth.

Joue de veau braisée, confit d'aubergines fumées, gel d'ail et citron et crème cassée à l'estragon et poivre noir.

Tartare de saumon, mayo épicée, salade de fenouil et roquette.

Ris de veau croustillant et pleurotes braisées, espuma d'ail noir et pain ménage, croustilles de salsifis, oignons perlés pochés avec pois verts et cresson.

~

Trou normand

~

Plats

Pâtes pappardelle, joue de morue pochée au lait, crème d'oursin avec poireaux braisés et huile de fleur d'ail.

Râbles de lapin farcis de duxelles de champignons, enrobés de bacon glacé au sirop d'érable, carottes grillées et purée de pommes de terre avec jus de bœuf et croustilles de carottes.

Tartare de bison, œuf de caille frit, mousse à l'ai rôtie avec câpres et estragon, émietté de fromage.

Cuisse de canard confite, purée de céleri-rave et croustilles de céleri-rave, daïkon braisé et jus de vin rouge.

Dessert ou Fromage