

# CARTE DU SOIR

CE MENU EST SIGNÉ CHEF FRÉDÉRIC DUFORT

*Frédéric Dufort*

## LES ENTRÉES

**POTAGE DU MOMENT** ..... 9  
Garniture selon la cuisine

**TATAKI DE THON ROUGE** ..... 18  
Croûte de carvi sauvage, carottes marinées, suprême d'orange, purée de carottes au sésame, chips de carottes

**CALMARS FRITS** ..... 18  
Chutney d'ananas, chou rouge, mayonnaise aux épices jerk, noix de cajou au cari, coriandre

**LAITUE ICEBERG**..... 14  
Émulsion à l'ail confit, prosciutto frit, croûtons, parmesan, pomme verte

**ARANCINIS AU CANARD CONFIT** ..... 16  
Aïoli à l'ail noir, champignons marinés, parmesan Grana Padano, cresson de fontaine

**CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE** ..... 15  
Mousse de fromage de chèvre, crumble de pistaches, betteraves jaunes marinées, oignons rouges marinés, croûtons de brioche

**BURRATA**..... 23  
Figues confites au vinaigre balsamique, miel épicié au piment d'Espelette, roquette, prosciutto, pain de campagne

**PARFAIT DE FOIE GRAS** ..... 23  
Bleuets confits au gras de canard et thé du Labrador, gel de bleuets au vinaigre balsamique, noisettes torréfiées, pain brioché

## TARTARES

**TARTARE DE SAUMON**  
Huile de truffe blanche, caviar de Mujol, moutarde de Dijon, câpres, servi avec croûtons de pain  
Entrée / 18  
Plat / 34  
(avec frites ou petite verte)

**TARTARE DE BŒUF**  
Purée de cèpes, aioli au poivre noir, oignons rouges marinés, chips de topinambour, servi avec chips de pommes de terre  
Entrée / 18  
Plat / 34  
(avec frites ou petite verte)

## LES PLATS

**RISOTTO AUX FRUITS DE MER** ..... 36  
Bisque de homard, crevettes d'Argentine, pétoncles de baie, pois verts, croûtons de pain à l'ail, mayonnaise safranée

**PÉTONCLES POÊLÉS DES ÎLES DE LA MADELEINE** ..... 42  
Gratin façon coquille St-Jacques, champignons de Paris, poireaux, pommes de terre, vin blanc, crème, gruyère

**MORUE D'ISLANDE POÊLÉE** .... 35  
Purée de pommes de terre aux herbes, embeurré de chou toscan noir, prosciutto, sauce Bercy, chapelure aux herbes de Provence

**JOUE DE BŒUF BRAISÉE À LA BOURGUIGNONNE** ..... 37  
Sauce marchand de vin, lardons, carottes nantaises rôties, oignons cipollini confits, chanterelles, purée de céleri-rave à la truffe

**FISH AND CHIPS**..... 24  
Morue de l'Atlantique, pâte à frire à la bière Lionel, salade de chou crémeuse, sauce gribiche

**POITRINE DE CANARD À L'ORANGE** ..... 38  
Croûte de poivre rose, purée de courge butternut, marmelade de kumquats, sauce gastrique au Grand Marnier, riz sauvage soufflé

**RAVIOLIS À LA RICOTTA** ..... 32  
Confit de canard effiloché, champignons poêlés, fond de veau légèrement crémé, parmesan, huile de truffe blanche

**MACREUSE DE BŒUF** ..... 33  
Légumes du moment, pommes de terre rattes, sauce bordelaise classique, pommes paille aux épices à steak  
Crevettes +8

**CHEESEBURGER** ..... 24  
Mayonnaise à la truffe, roquette, emmental, marmelade de champignons  
Avec frites ou petite verte

**GNOCCHIS À LA COURGE**..... 25  
Crème de courge, fromage de chèvre, graines de citrouille, kale frit, ail rôti et romarin  
Canard +8 | Pétoncles +12

## PLATEAUX

**CHARCUTERIES**  
simple – 22 double – 42

**FROMAGES**  
simple – 22 double – 42

**DUO**  
fromages et charcuteries  
42

**EXTRA FOIE GRAS**  
12

## TOMAHAWK DE BŒUF VIEILLI

Sauce bordelaise classique, légumes du moment, frites à l'huile de truffe et parmesan  
Prix du marché

## AJOUTS

**PETITE VERTE** ..... 5

**FRITES MAYO** ..... 6

**POÊLÉE DE LÉGUMES** ..... 8

**FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN** ..... 8

**POÊLÉE DE CHAMPIGNONS** ..... 9

## LES HŪÎTRES

**HŪÎTRE NATURE**  
3 / unité

**ROCKEFELLER**  
24 / 6 unités

**HŪÎTRES + BULLES**  
30 huîtres (au choix du chef) et une bouteille de bulles d'importation privée  
120

# DINNER MENU

MENU CREATED BY CHEF FRÉDÉRIC DUFORT

## APPETIZERS

**SOUP OF THE DAY** ..... 9  
Chef's choice of garnish

**BLUEFIN TUNA TATAKI** ..... 18  
Wild caraway crust, pickled carrots, orange supremes, sesame carrot purée, carrot chips

**FRIED CALAMARI** ..... 18  
Pineapple chutney, red cabbage, jerk spice mayo, curry cashews, cilantro

**ICEBERG LETTUCE** ..... 14  
Roasted garlic emulsion, fried prosciutto, croutons, parmesan, green apple

**DUCK CONFIT ARANCINI** ..... 16  
Black garlic aioli, pickled mushrooms, Grana Padano parmesan, watercress

**RED BEET CARPACCIO** ..... 15  
Goat cheese mousse, pistachio crumble, pickled yellow beets, pickled red onions, brioche croutons

**BURRATA** ..... 23  
Figs confit in balsamic vinegar, spiced honey with Espelette pepper, arugula, prosciutto, country bread

**FOIE GRAS PARFAIT** ..... 23  
Blueberries confit in duck fat and Labrador tea, blueberry gel with balsamic vinegar, roasted hazelnuts, brioche bread

## MAIN COURSES

**SEAFOOD RISOTTO** ..... 36  
Lobster bisque, Argentine shrimps, bay scallops, green peas, garlic bread croutons, saffron mayonnaise

**SEARED SCALLOPS FROM ÎLES DE LA MADELEINE** ..... 42  
Gratin in the style of Coquille St-Jacques, Paris mushrooms, leeks, potatoes, white wine, cream, Gruyère

**PAN-SEARED ICELANDIC COD** .. 35  
Herb mashed potatoes, buttered black Tuscan cabbage, prosciutto, Bercy sauce, Provence herb breadcrumbs

**BRAISED BEEF CHEEK À LA BOURGUIGNONNE** ..... 37  
Red wine sauce, bacon, roasted Nantes carrots, confit cipollini onions, chanterelles, truffled celeriac purée

**FISH AND CHIPS** ..... 24  
Atlantic cod, Lionel beer batter, creamy coleslaw, gribiche sauce

**DUCK BREAST À L'ORANGE** ..... 38  
Pink peppercorn crust, butternut squash purée, kumquat marmalade, Grand Marnier gastrique, puffed wild rice

**RICOTTA RAVIOLI** ..... 32  
Shredded duck confit, sautéed mushrooms, light creamy veal jus, Parmesan, white truffle oil

**FLAT IRON STEAK** ..... 33  
Seasonal vegetables, fingerling potatoes, classic Bordelaise sauce, steak-spiced matchstick potatoes  
*Shrimps +8*

**CHEESEBURGER** ..... 24  
Truffle mayonnaise, arugula, Emmental, mushroom marmalade  
*Served with fries or small green*

**BUTTERNUT SQUASH GNOCCHI** ..... 25  
Butternut squash cream, goat cheese, pumpkin seeds, fried kale, roasted garlic and rosemary  
*Duck +8 | Scallops +12*

## TARTARES

**SALMON TARTARE**  
White truffle oil, Mujol caviar, Dijon mustard, capers, served with croutons  
*Starter / 18*  
*Main course / 34*  
*(with fries or a side salad)*

**BEEF TARTARE**  
Porcini mushroom purée, black pepper aioli, pickled red onions, Jerusalem artichoke chips, served with potato chips  
*Starter / 18*  
*Main course / 34*  
*(with fries or a side salad)*

## PLATTERS

**CHARCUTERIE**  
single – 22 double – 42

**CHEESE**  
single – 22 double – 42

**DUO**  
charcuterie and cheese  
42

**EXTRA FOIE GRAS**  
12

## AGED BEEF TOMAHAWK

Classic Bordelaise sauce, seasonal vegetables, Parmesan truffle fries  
*Market price*

## OYSTERS

**PLAIN**  
3 / each

**ROCKEFELLER**  
24 / half dozen

**OYSTERS + BUBBLY**  
30 oysters (chef's choice) and bottle of private import sparkling wine  
120

## SIDES

**SIDE SALAD** ..... 5  
**FRIES WITH MAYO** ..... 6  
**SAUTÉED VEGETABLES** ..... 8  
**PARMESAN TRUFFLE FRIES** ..... 8  
**SAUTEED MUSHROOMS** ..... 9