

VERS
ESRE
STAU
RANT

MENU

PLATEAU D’HUITRES : Malpèques

OYSTER PLATTER : Malpec

Treize à la douzaine - 13 to the dozen 20\$
 Accompagnement: sorbet au riesling, vinaigre d’échalotes à l’estragon
 et salade de salicornes Side: Riesling sorbet, tarragon flavored shallot
 vinegar, and samphire salad

PLATEAU D’HUITRES : Village Bay - Chipagan

OYSTER PLATTER : Village Bay - Chipagan

Douzaine au choix - Choice of a dozen 24\$
 La demi-douzaine au choix - Choice of ½ dozen 14\$
 La douzaine mélangé - Mixed dozen 26\$
 ACCOMPAGNEMENT: sorbet au riesling, vinaigre d’échalotes
 à l’estragon et salade de salicornes Side: Riesling sorbet, tarragon
 flavored shallot vinegar, and samphire salad

DÉCLINAISON D’HUITRES CHAUDES :

Kilpatrick - Villeroi - Sabayon à la fleur d’ail

HOT OYSTERS : Kilpatrick – Villeroi - Sabayon à la fleur d’ail

Par 3 - For 3 12\$
 Par 6 - For 6 22\$
 Par 9 - For 9 30\$

Assiette de 5 pétoncles princesse de la Côte nord en céviché

Princess Platter: 5 north shore Princess scallop ceviche

Fine huile de truffe à la vanille, échalotes françaises caramélisées et
 micro pousses d’hakarac - Vanilla flavored Truffle oil, French carame-
 lized shallots and Hakarac micro shoots 26\$

Assiette de 5 pétoncles princesse de la Côte nord rôties

Roasted Princess Platter: 5 roasted north shore Princess scallops

Fricassé de girolles et chorizo, émulsion d’eau de mer à la salicorne,
 pousse de roquette - Fricassee of chanterelle mushrooms and chorizo,
 seawater and samphire emulsion on arugula..... 30\$

Flanqué d’huîtres chaudes à l’entre deux mers

Two seas hot flanked oysters

Servi sur une tranche de pain de seigle au beurre salé et mini bock
 choy en tempura et caviar au yuzu - Served on a sesame sliced bread,
 salted with butter and mini tempura bok choy and yuzu caviar ... 28\$

