

Votre Table Notre Histoire.

Vivez le Théophile,
fermez les yeux et savourez..

Lâchez prise et laissez notre brigade
guider vos sens à travers une création où
seules les saveurs dictent les règles.

Menu à l'aveugle

4 Services
79\$ / Personne



Prélude

Assiette Éphémère

Créations du chef | 39.

V **Focaccia & Miel**

Farine bio Moulin Lacoste, beurre de miel et miso | 6.

V **Pomme/Wapiti/Shiitake**

Tartare de Wapiti, pommes vertes, noix de Grenoble, ail noir & champignons sauvages, émulsion de bacon et croustilles de topinambours | 26.

V **Citrouille/Poireau/Miso**

Poireau rôti, vinaigrette miso-sésame, vierge d'échalotes grises & croustillant de poireau, praliné de graines de citrouille | 16.

V **Coco/Crabe/Verjus**

Salade de crabe et crevettes nordiques, noix de coco, pêches, baies d'aronia, asperges et gel de verjus | 24.

V **Savoie/Gyoza/Ponzu**

Gyoza de porc et chou de Savoie, sauce ponzu, coriandre & mayonnaise aux agrumes | 19.

Noir/Cajou/Ananas

Foie gras enrobé de chocolat noir et de noix de cajoux, crumble de cacao & gel d'ananas au Xérès | 26.

V Plat sans gluten

V Plat végétarien

V Plat sans produit laitier

Résistance



Goyave/Pétoncle/Curry

Pétoncles et crevettes poêlés, sauce au curry, purée de dattes et légumes racines, goyave glacée au miel et pommes paille de patate douce | 32.

Figue/Cidre/Canard

Canard fumé, gnocchis de panais poêlés, fromage cheddar de Île-Aux-Grues, figues & sauce au cidre | 30.



Sikil Pak/Doré/Chili

Doré poêlé, chili crisp, mousse de graines de citrouille et tomatillos, chips de plantain, coriandre, pickles d'oignons rouges & sésame | 28



Pieuvre/Camerise/Paprika

Pieuvre poêlée, écrasé de pommes de terres au paprika & sumac, mayonnaise aux olives & gelée de camerises de la ferme St-Phillippe | 38.

Tatin/Truffe/Veau

Contre-filet de veau poêlé, tatin de carottes, champignons sauvages, échalote farcie et sauce au poivre des dunes et à la truffe | 39.

DESSERTS



Fenouil/Citron Crème de citron, granité de fenouil, crémeux de chocolat blanc, meringues croustillantes et fenouil confite. | 14.



Forêt-Noire Crémeux au chocolat noir, gâteau choco-miso, mousse à la vanille, sorbet cerise et pinot noir | 14.



Framboise/Sapin Sorbet à la framboises & sapin baumier | 10.

Plat sans gluten

Plat sans produit laitier

Plat végétarien

Digestifs

Amernoir | Les Subversifs | Qc | 2 oz | 12.

Limoncello | Lore & Legends | Qc | 2 oz | 12.

Pineau des Charentes | 5 ans | 3 oz | 14.

Rhum Épicé | Morbleu | Qc | 2 oz | 12.

Pastis | Rosemont | Qc | 2 oz | 12.

Amaretto | Avril | Qc | 2 oz | 12.

Whisky | Chivas 12 ans | 1.5 oz | 14.

Scotch | Laphroaig 10 ans | 1.5 oz | 19.

Scotch | Glenfiddich 15 ans | 1.5 oz | 19.

Grand Marnier | France | 2 oz | 14.

Cognac | Hennessy VS | 2 oz | 19.

Baileys | Irlande | 2 oz | 12.

Cafés

Espresso Martini | Liqueur Barista, baileys, vodka, miel, espresso et morceaux de chocolat | 15.

Café Signature | Brandy, liqueur Barista, mousse de lait Frangelico aux noisettes et orange confite | 16.

Cafés alcoolisés | 15.

Espresso | 4.50

Allongé | 4.50

Americano | 4.50

Cappuccino | 5.50

Latté | 5.50

Thé - Tisane | 4.50

*Tous les cafés sont disponibles **décaféinés**