



### Menu Héb  Gourmet

Entrée, plat, dessert 37   
*Starter, main dish, dessert*

Notre carte est conçue par le chef doublement étoilé **Michel Portos**  
En collaboration avec notre chef **Clément Courtemanche**

The Michelin-starred chef **Michel Portos** created our menu  
In collaboration with our chef **Clement Courtemanche**

#### Entrées *Starters*

Choux-fleurs, mousseline caramelis e, salade croquante (v g tarien)  
*Cauliflower, caramelized mousseline, crunchy colors (vegetarian)*

Topinambour en velout , sarrasin grill , salade de pousses (vegan)  
*Jerusalem artichoke in a creamy soup, grilled buckwheat, endive salad (vegan)*

#### Plats *Main dishes*

Rascasse r tie façon meurette, c leri confit, champignons boutons  
*Roasted scorpionfish fillet with a red wine sauce, celery confit, button mushrooms*

Canette en filet poêlé, purée de panais, poire, caramel soja  
*Roasted duck fillet, parsnip purée, pear, soy sauce*

#### Desserts

Chocolat cr meux, praliné sésame, sablé cacao fleur de sel, glace sésame noir  
*Chocolate cream, sesame praline, chocolate sablé, fleur de sel, black sesame ice cream*

Tapioca au lait de coco, mangue, passion, coriandre, sorbet passion  
*Tapioca with coconut milk, mango, passion fruit, coriander, passion fruit sorbet*