

LA CARTE

Arancini betterave – émulsion ‘terroir’	15
Huître ‘black velvet’	18
Tartare de saumon coréen – dashi – salicorne	26
Carpaccio de bœuf Wagyu – sésame – caramel de soya	32
Bucatini – œuf 64 – sauce forestière – truffe	40
Morue – sauce au vin blanc – olive noire – asperges	42
Canard confit – figue – légumes du moment (option foie gras + 8 \$)	44
Carré d’agneau – chimichurri – gratin dauphinois – biquinho	48

DESSERTS

Pastéis de Nata – crème glacée	15
Crème brûlée à l’érable	16
Gelato pistache ‘Dubai’	17

Signé Chef Xavier Fortin

Xavier Fortin

Membre de l’équipe de Calibré Cuisine depuis plus de deux ans, il a fait ses débuts à la Friterie Laurier avant de poursuivre son parcours chez Zibo, tout en complétant ses études à l’ITHQ.

Fortement influencé par les bases de la cuisine française, Xavier aime y intégrer des techniques et des saveurs venues d’ailleurs pour créer une cuisine à son image.

Nous lui donnons maintenant plus d’espace pour imaginer et vous faire découvrir ses créations culinaires.

LA CARTE

Arancini betterave – émulsion ‘terroir’	15
Huître ‘black velvet’	18
Tartare de saumon coréen – dashi – salicorne	26
Carpaccio de bœuf Wagyu – sésame – caramel de soya	32
Bucatini – œuf 64 – sauce forestière – truffe	40
Morue – sauce au vin blanc – olive noire – asperges	42
Canard confit – figue – légumes du moment (option foie gras + 8 \$)	44
Carré d’agneau – chimichurri – gratin dauphinois – biquinho	48

DESSERTS

Pastéis de Nata – crème glacée	15
Crème brûlée à l’érable	16
Gelato pistache ‘Dubai’	17

Signé Chef Xavier Fortin

Xavier Fortin

Membre de l’équipe de Calibré Cuisine depuis plus de deux ans, il a fait ses débuts à la Friterie Laurier avant de poursuivre son parcours chez Zibo, tout en complétant ses études à l’ITHQ.

Fortement influencé par les bases de la cuisine française, Xavier aime y intégrer des techniques et des saveurs venues d’ailleurs pour créer une cuisine à son image.

Nous lui donnons maintenant plus d’espace pour imaginer et vous faire découvrir ses créations culinaires.