

bar de fruits de mer

caviar

CAVIAR D'ESTURGEON ACADIEN DE LA CÔTE EST (30G) 🍷 \$135

Servi avec blinis, crème fraîche et ciboulette

CAVIAR D'ESTURGEON BLANC BIOLOGIQUE NORTHERN DIVINE DE LA CÔTE OUEST (30G) 🍷 \$135

Servi avec blinis, crème fraîche et ciboulette

entrées

HUÎTRES MALPÈQUE 🍷 21 \$ la demi-douzaine, 38 \$ la douzaine

Cultivées dans les parcs à huîtres des rivières et des baies autour de l'Île-du-Prince-Édouard, les huîtres Malpèque 🍷 ont une douceur salée qui se prête à des saveurs d'agrumes et d'épices

SAUMON FUMÉ 26 \$

Roquette et copeaux de fenouil, câpres et oignons rouges, crème fraîche fouettée, biscuits aux graines de fenouil et dulse

COCKTAIL DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE GLACÉ 45 \$

Demi-homard, sauce cocktail au raifort, citrons



plateaux glacés de fruits de mer du 360

LE PLATEAU DE DÉGUSTATION 85 \$

*Une assiette glacée de fruits de mer du Canada
(Entrée idéale pour une personne)*

Demi-homard

3 crevettes, 3 pinces de crabe de la côte Est, 4 huîtres Malpèque 🍷,

6 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🍷

Truite de l'île Manitoulin fumée maison 🍷

Pétoncles géants bleus 🍷 marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil

LE GRAND PLATEAU 180 \$

*Deux assiettes glacées superposées de fruits de mer du Canada
(Entrée idéale pour deux personnes ou en plat principal pour une personne)*

1 homard entier de 1 ½ lb

12 huîtres Malpèque 🍷

6 crevettes

12 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🍷

¼ lb de pattes de crabe des neiges de l'île Fogo 🍷

Truite de l'île Manitoulin fumée maison 🍷

Pétoncles géants bleus 🍷 marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil

LE FESTIN DE FRUITS DE MER DU 360 360 \$

*Trois assiettes glacées superposées de fruits de mer du Canada
(Le festin ultime des amateurs de fruits de mer)*

2 homards entiers de l'Atlantique de 1 ½ lb chacun

18 huîtres Malpèque 🍷

12 crevettes

24 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🍷

½ lb de pinces de crabe des neiges

1 lb de pattes de crabe des neiges de l'île Fogo 🍷

¼ lb de truite de l'île Manitoulin fumée maison 🍷

Pétoncles géants bleus 🍷 marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil



ocean wise. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

*L'ascenseur est gratuit à l'achat d'un repas d'au moins 2 services par personne
Les prix n'incluent pas les taxes ou pourboires / Veuillez signaler toute allergie alimentaire au personnel
English menu available*