



## TABLE D'HÔTE

Choix d'un plat par service • Choice of one dish per service

### ENTRÉE • APPETIZER

#### Salade de thon grillé

Salade mixte et thon grillé aux épices japonaises, vinaigrette maison  
Grilled tuna salad, Japanese spices, house vinaigrette

#### Bœuf Sashimi

Bœuf sashimi et shiitake, sauce ponzu  
Beef sashimi and shiitake, ponzu sauce

#### Tartare de saumon (K) (V)

Tartare de saumon sur lit d'avocat, caviar  
Salmon tartar on a bed of avocado, caviar

### PLAT PRINCIPAL • MAIN DISH

#### Sushi carte blanche

Sélection sushi du chef – 16 mcx  
Assortment of nigiris and makis from the sushi chef – 16 pcs

#### Keto Foodie (K)

Variété de sushis Keto – 16 mcx  
Assortment of Keto sushis – 16 pcs

#### Morue noire au miso

Purée de pomme de terre douce, légumes de saison, riz  
Miso black cod, mashed sweet potatoes, seasonal vegetables and rice

### DESSERT

#### Mousse d'avocat et chocolat noir au poivre rose (K)

Dark chocolate and avocado mousse, pink peppercorn

#### Crêpe aux œufs, fromage à la crème à la vanille et yuzu (K)

Baies, cannelle, swerve et un soupçon de sirop d'érable sans sucre  
Egg crêpe, yuzu vanilla cream cheese, berries, cinnamon, swerve and drops of sugar free maple sirup

- 65\$ -