

Le Bedeau

Focaccia & beurre aromatisé	6
Olives & leur garniture	7
Huîtres & mignonette	6 20 • 12 36
Huîtres pochées sur os à moelle, chimichurri épicé	30
Planche de charcuterie & fromages	40
<i>Servie avec marinades maison, focaccia & croutons</i>	
Crudo de pétoncle, sauce coco, argousier, fruit de la passion, huile jalapeno	30
Carpaccio de canard fumé, salade crémeuse d'endives, radicchio, noix de pins	28
Courges confites, poêlée de champignons, sauce Mornay, crouton de brioche	27
Burrata, chutney de cerises, aronias et canneberge, crumble, prosciutto	29
Torchon de foie gras, brioche à l'oignon confit, chutney de figue	32
Lasagnita al ragù de Caleb, sauce tomate poblano	30
Cuisse de canard confite, purée de courge et raifort, jus de viande à l'aronia	30
Chaudrée de fruits de mer, moules, palourdes	35
Faux-filet 16oz, pommes dauphine, poêlée de champignons, sauce forestière	79
MENU DÉCOUVERTE	80
Accord vin	+55
<i>(Disponible seulement lorsque tous les convives choisissent cette option)</i>	

Le Bedeau

Focaccia & flavoured butter	6
Olives & their garnish	7
Oysters & mignonette	6 20 • 12 36
Poached oysters on bone marrow, spiced chimichurri	30
Cheese and charcuterie board	40
<i>Served with homemade marinades, focaccia & croutons</i>	
Scallop crudo, coco sauce, passionfruit, sea buckthorn, jalapeno oil	30
Smoked duck carpaccio, creamy endive salad, pine nuts	28
Confit squash, sautéed mushrooms, Mornay sauce, brioche crouton	27
Burrata, cherry, chokeberry and cranberry chutney, crumble, prosciutto	29
Foie gras torchon, confit onion brioche, fig chutney	32
Caleb's lasagnita al ragù, poblano tomato sauce	30
Duck leg confit, squash and horseradish puree, aronia sauce	30
Seafood chowder, mussels, clams, shrimp, citrusy oil	35
16oz Ribeye, dauphine potatoes, sautéed mushrooms, forestière sauce	79
TASTING MENU	80
Wine pairing	+55
<i>(Only available if all guests choose this option)</i>	