



entrées

Omble chevalier fumé,
crème de raifort, gel d'algues
*Smoked arctic char
horseradish cream, seaweed gel*

Soupe crémeuse aux champignons sauvages,
pignons de pin grillés, grissini
*Creamy wild mushroom soup,
toasted pine nuts, grissini*

Toast aux crevettes,
mayo yuzu -kosho, nori, pain brioché
*Shrimp toast,
yuzu -kosho mayo, nori, brioche bread*

plats principaux

Morue noire,
glace au miso et érable, chou
*Black cod,
miso maple glaze, cabbage*

Cavatelli à la ricotta signature h3,
truffe, parmesan
h3 signature ricotta cavatelli,
truffle, parmesan

Contre-filet de boeuf AAA
gratin de pommes de terre, bordelaise
*AAA beef sirloin,
potato gratin, bordelaise*

dessert

Choix du chef
Chef's choice