

# Menu Groupe

GROUP MENU

69\$

Choix entre 1 entrée, 1 plat et 1 dessert  
Choice of 1 starter, 1 main course and 1 dessert

## Entrées STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée au cheddar vieilli  
*Onion soup with aged cheddar*

Salade César, cœur de romaine, croûtons, bacon, copeaux de parmesan 🌱  
*Classic Caesar salad, romaine hearts, croutons, bacon, parmesan flakes*

Tartare de saumon de l'Atlantique, caviar de Mujol, labné au citron Meyer, échalotes, persil Italian 🌱  
*Atlantic salmon tartar with Mujol caviar, labneh with Meyer lemon, shallots, Italian parsley*

## Plats MAINS

Burger de bœuf Angus AAA, cheddar vieilli, cornichons, oignons caramélisés, laitue, sauce Osco, frites ou salade verte 🌱  
*AAA Angus burger, aged cheddar, pickles, caramelized onions, lettuce, Osco sauce, fries or green salad*

Confit de cuisse de poulet de grain, polenta crémeuse au parmesan, poêlée de légumes-racine au romarin et érable 🌱  
*Grain fed chicken leg confit, creamy parmesan polenta, pan seared root vegetables with rosemary, maple syrup*

Tagliolini au tomates San Marzano, basilic, burrata, parmesan  
*Tagliolini San Marzano tomato sauce, basil, burrata, freshly grated parmesan*

## Desserts DESSERTS

Biscuits sablés au chocolat Gianduja  
*Sable Gianduja Chocolate Dessert*

Tiramisu au café et à la fève Tonka 🌱  
*Coffee and Tonka bean tiramisu*



SANS NOIX  
NUT FREE



SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE

Osco!

CUISINE GOURMANDE — PRODUITS LOCAUX

# Menu Groupe

GROUP MENU

79\$

Choix entre 1 entrée, 1 plat et 1 dessert  
Choice of 1 starter, 1 main course and 1 dessert

## Entrées STARTERS

Potage de courge au sept épices, huile de ciboulette, grain de citrouille  
*Butternut squash cream with seven spices, chives oil, pumpkin seeds*

Salade de trio de betteraves, feta fumée maison, vinaigrette de tahini rôtie, sésame, micro-pouces  
*Beetroot salad trio, homemade smoked feta, roasted tahini dressing, sesame, micro sprouts*

Tartare de saumon de l'Atlantique, caviar de Mujol, labné au citron Meyer, échalotes, persil Italian 🌱  
*Atlantic salmon tartar with Mujol caviar, labneh with Meyer lemon, shallots, Italian parsley*

## Plats MAINS

Pavé de saumon Atlantique, beurre de carotte, huile de thym et ail, poireau 🌱  
*Atlantic salmon with carrot mousseline, thyme and garlic oil and crispy leek*

Confit de cuisse de poulet de grain, polenta crémeuse au parmesan, poêlée de légumes-racine au romarin, érable 🌱  
*Grain fed chicken leg confit, creamy parmesan polenta, pan seared root vegetables with rosemary, maple syrup*

Tagliolini au tomates San Marzano, basilic, burrata, parmesan  
*Tagliolini San Marzano tomato sauce, basil, burrata, freshly grated parmesan*

## Desserts DESSERTS

Biscuits sablés au chocolat Gianduja  
*Sable Gianduja Chocolate Dessert*

Tiramisu au café et à la fève Tonka 🌱  
*Coffee and Tonka bean tiramisu*



Oscó!

CUISINE GOURMANDE — PRODUITS LOCAUX

# Menu Groupe

99\$

GROUP MENU

Choix entre 1 entrée, 1 plat et 1 dessert  
Choice of 1 starter, 1 main course and 1 dessert

## Mise en bouche

AMUSE BOUCHE

Huître (3) +10\$  
Oysters (3) + \$10

## Entrées

STARTERS

Pieuvre marinée et grillée, mousseline de flageolets, salade mâche, câprons 🌱🌱  
*Marinated grilled octopus, flageolet bean mousseline, Mache salad, caper berries*

Foie gras poêlé, chutney de figues à la vanille, pain brioché 🌱  
*Pan fried foie gras with vanilla and fig chutney, brioche croutons*

Salade d'endive, bleu Bénédictin, réduction de porto, noix de Grenoble, vinaigrette à l'érable 🌱  
*Endive salad with local blue Benedict cheese, walnuts, Porto wine reduction, maple syrup dressing*

Tataki de thon, jus d'agrumes, grenade, pomme vert, oignon vert, radis, huile d'olive 🌱  
*Tuna tataki, citrus juice, pomegranate, green apple, green onions, radishes, olive oil*

## Plats

MAINS

Pétoncles poêlés servi avec un crémeux de petits pois et menthe, pickle de champignons armillaires, feuilles de choux de Bruxelles rôties 🌱  
*Pan seared scallops served with a creamy green pea puree with mint, pickled armillaria mushrooms, roasted brussels sprouts leaves*

Confit de cuisse de poulet de grain, polenta crémeuse au parmesan, poêlée de légumes-racine au romarin, érable 🌱  
*Grain fed chicken leg confit, creamy parmesan polenta, pan seared root vegetables with rosemary, maple syrup*

Steak du haut de surlonge de bœuf 8oz, servi avec des frites et des légumes de saison (choix beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre) 🌱  
*Beef top sirloin steak 8oz, served with French fries and seasonal vegetables (choice of maître d'hôtel butter or pepper sauce)*

## Desserts

DESSERTS

Biscuits sablés au chocolat Gianduja  
*Sable Gianduja Chocolate Dessert*

Tiramisu au café et à la fève Tonka 🌱  
*Coffee and Tonka bean tiramisu*



SANS NOIX  
NUT FREE



SANS GLUTEN  
GLUTEN FREE

Oscó!

CUISINE GOURMANDE — PRODUITS LOCAUX