

ENTRÉES

Saumon fumé Blinis de pomme de terre anisé, crème fraîche au citron, pavot et aneth, caviar d'esturgeon	14
Crevettes du Samuel Sauce à la moutarde de Meaux et lait moussant	14
 Tataki de bœuf Vinaigrette de hoisin et yuzu, copeaux de parmesan	13
Planchette de charcuteries Charcuteries artisanales, pain grillé et condiments Extra foie gras torchon	15 7
Foie gras poêlé Inspiration saisonnière	20
Planchette d'amuses-bouche Sélection du Chef	12
Six huîtres (variété selon l'arrivage) Échalottes confites au Macvin	14
Poulpe grillé en tronçons Olives Kalamata, câpres, Agra d'asperges, chorizo et parmesan	14
Tartare du jour Garnitures du moment	13
Fromages du terroir Pain grillé et condiments	(1mrc) (3mrcx) 4 • 11



Le Samuel est fier de vous offrir
des viandes de qualité «Certified Angus Beef®»,
des coupes de bœuf tendres, juteuses et savoureuses.

CUISINE GOURMANDE

SOUPES

Soupe du jour Garniture	7
Consommé de canard Raviolis de foie gras et garniture de homard	11

SALADES

Salade verte Laitue niçoise, roquette et mâche	7
Salade de betteraves Betteraves à l'huile de menthe et de yuzu, aneth fraîche, fromage de brebis et éclats de pacane	11

VIANDES & VOLAILLES

Faux filet grillé (1 lb) Beurre raifort, beignets d'oignons, salade tiède d'asperges grillées et de tomates cerises	42
 Filet de bœuf, dans l'esprit d'un bourguignon Croquette de pomme de terre fumée, glace de veau à la moelle	38
Demi magret de canard et son foie gras poêlé Purée de topinambours à la cerise et vin rouge, salade d'haricots et raisins de Corinthe	35
Ris de Veau et Homard La noix piquée à la citronnelle, pinces de homard vanillées, tombée de blettes et chanterelles	35
Côtes levées de Porc BBQ Braisées à basse température durant 7 heures, sauce Jack Daniel maison, salade de chou croquante Ajout de frites	demi complet 18 • 30 + 4
Râble de lapin de Stanstead farci aux figues et thym Cuit sous vide à 64°, purée de pommes de terre à la moutarde de Maux, vrilles de pois, oignons cipollini, pois sucrés et sauce aux figues	30
Côte de veau grillée (6 oz.) En croûte de moutarde de cèpes, purée de pomme de terre à l'ail confit, glace de veau avec panzanella	33
Menu Dégustation 5 services proposés par le Chef Pierre Dufour Accord Mets et Vins	65 + 45
Ajout d'une queue de homard	+ 12
Ajout de foie gras torchon	+ 10

POISSONS & FRUITS DE MER

Pétoncles poêlés Tapenade d'olives, vinaigrette gourmande au chorizo et couscous israéliens	32
Saumon fumé cuit à la torche Poêlé d'un côté, salade d'haricots verts, caviar de citron et émulsion de céleri	24
Risotto Safran, homard et petits pois	25
Poisson (selon l'arrivage) Lentilles Dupuy au vinaigre d'estragon, marinière aux poireaux, câpres, bok choy grillé et croutons au beurre noisette citronné	Prix du marché

Tous nos produits sont locaux et achetés
dans un souci de proximité et de fraîcheur
Pierre Dufour et sa brigade

MENU DÉGUSTATION 65

Amuses-bouche (3)

Cornet sésame, mousse chèvre et espelette
Panna cotta de pois vert, lardons et canard fumé
Gaspacho, merguez grillée

Entrée froide

Tartare de canard non-traditionnel (gingembre, menthe)
salade de légumes crus aigre-doux, gingembre mariné, basilic frit

Entrée chaude

Pétoncle saisi, brunoise de légumes,
mini manicotti farci au homard et crevettes, mousse de corail

Plat principal

Flétan grillé, bouillon de légumes et passion,
légumes tournés et tempura d'avocats

Fromage

Rouleau de Chèvre des Neiges aux noisettes torrifiées

Dessert

Mille-feuille vanille et chocolat,
yogourt glacé aux bleuets et gingembre

Accord Mets et Vins
proposés par notre sommelier + 45