



MENU DE SAISON

À PARTAGER

Minimum de 2 personnes & servi par multiple de deux

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 18

Hummus de patates douces à l'érable, falafels de pois jaunes, haricots blancs & graines de tournesol, légumes grillés & marinés

PLANCHE CHARCUTIÈRE 28

Charcuteries locales & tête fromagée maison, fromage du terroir, légumes marinés & pain maison

PLANCHE EVOLUTION

Inspiration du moment

PLANCHE DE POISSON ÉRABLE 45

Suçons de gravlax de truite, esturgeon fumé, bonbons de saumon fumé à l'érable, crèmeux au Le Réduit de Léo, chips de pastrami de saumon dans la tire

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture	7
Huîtres, mignonette à la liqueur de gingembre	
Mayhaven	Selon le marché
Entrée inspiration du moment	Selon le marché
Calmars frits, mayonnaise à la glace de viande, « rubs » aux épices à steak	11
Fondue aux fromages du terroir, confiture d'oignons & noix, noix pralinées	12
Flanc de porc braisé & fumé minute, pommes de terre ratte confite, oignons cippolini brûlé	13
Terrine de foie gras au Georges Étienne, blinis de sarrasin, confiture de noix, bleuets, popcorn de sarrasin & sirop de bouleaux du Domaine Small	18
Dumplings de joue de sanglier sauce aux prunes, côte levée braisée & laquée, radis	14
Tartare de truite : aïelles confites, boutons de marguerite, vinaigrette à la liqueur Mayhaven & miel	13/26
Tartare de boeuf façon César, bacon à l'érable, croûtons à l'ail noire, copeaux La Tomme d'Elles, mayonnaise à l'anchois	15/28
Terrine de légumineuses, crèmeux de tofu soyeux au carvi, pickles de légumes, kimchi maison	10
Pétoncles fumés à l'érable, pieuvre grillée, purée de choucroute, moutarde à l'argousier	16

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Pièce de viande du boucher	Selon le marché
Burger de poulet croustillant : mariné au jus de cornichons & panné au rubs sur pain pumpernickel, purée de choucroute & fromage Blackburn	24
Tartiflette au boudin maison, Gabrielle, sauce crème de bacon & au rhum Sainte-Marie, poireaux, fromage Tomme d'Elle, oignons perlés	28
Côte de porc tomahawk saumuré & grillée, sauce aux prunes, mousseline de patates douces, poêlé de brocolis & tournesol	36
Raviolis aux ris de veau, langue de veau façon prosciutto, sauce à la moelle, tombée de champignon, copeaux de Tomme d'Elle & crème fraîche maison	34
Bavette de bœuf 1855 marinée, sauce périgourdine, topinambours rôtis, pommes de terre rattes confites, choux Bruxelles & haricots verts	32

POISSONS

Arrivage du jour	Selon le marché
Coquille Saint-Jacques Evolution: brandade de poisson blanc, crevette géante, velouté de moules, pétoncles de légumes & poireaux confits	34
Gravlax de truite grillée, blinis de sarrasin, poireaux brûlés, caviar de moutarde, asperges & espuma à l'argousier	28
Ballotine de poissons blancs farcie aux épinards, beurre blanc au sumac, purée de choux-fleurs & romanesco	30

VÉGÉTARIENS

Feuilleté aux épinards & fromage feta fromagerie La Suisse Normande, salade de fenouil & radis, vinaigrette au carvi & pop corn de sarrasin	22
Fondue « savoyarde » aux fromages du terroir & vermouth Le rouge gorge, terrine & tombée de champignons, pain brioché grillé	26
Extra: Charcuteries	8
Bol Evolution: Nouilles de sarrasin, bouillon à l'ail noir, seitan, légumes du moment & noix	20
Extra œuf mollet	3