

# MENU HIVER SANS PRODUITS LAITIERS

## NOS PLANCHES

### Planche charcutière 36\$

Sélections de charcuteries et de produits fermiers transformés d'artisans locaux et d'inspirations signées par notre équipe de création culinaire

### Planche arrivage de la mer 40\$

Sélections de produits marins d'ici et d'ailleurs transformés et d'inspirations signées par notre équipe de création culinaire

### Planche végétarienne 28\$

Variétés de découvertes culinaires d'inspiration végétarienne signées par notre équipe de création culinaire

## PLATS

### Huîtres (6) 18\$

Mignonette maison

### Pavé de saumon poêlé 20\$

Émulsion crémeuse aux palourdes, topinambours frits, sarrasin aux herbes fraîches, oignons verts grillés

### Rillette de canard confit 18\$

Gaufre à la betterave, macédoine de betteraves jaunes et rouges, vinaigrette citronnée, marmelade et suprêmes d'oranges, mini betteraves marinées, caramel de betteraves

### Carpaccio de bœuf fumé 20\$

Compotée de tomates, riz sauvage fris, têtes de violon marinées, copeaux fromage Riviera

### Ris de veau poêlés 26\$

Risotto au bouillon de champignons forestiers, pleurotes king des champignons Primordia poêlées et marinées, herbes fraîches

### La courge à l'honneur! 17\$

Tempeh mariné grillé aux sirops de bouleau et d'érable, courges rôties, pickles de courges,, yogourt à la sauge

### Plat Évolutif -\$

Selon les arrivages saisonniers

### Tartare de truite de la ferme bobine 19\$

Poires asiatiques, vinaigre Métis de la Villa vinaigres & jardins, baies de sureau immatures, huile infusée à la fleur de sureau

### Tartare de canard 20\$

Mayonnaise maison à l'ail noir, pistaches torréfiées, réduction balsamique, vinaigre Les voiles de la Villa vinaigres & jardins

## DESSERTS

Informez-vous sur nos desserts sans produits laitiers disponibles

**Baguette de pain de chez Jeff Le**

**Boulangier et huile d'olive sur demande +2\$**

BISTRO

**EVOLUTION**  
TRAITEUR