

# MENU PRINTEMPS

## 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 30\$

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

## PLATS

### Huîtres (6) 18\$

Mignonette maison

### Morue d'Islande en escabèche 22\$

Sauce béarnaise, panisse frite, asperges grillées, courge confites, riz sauvage frit

### Ris de veau laqué au miel brut Avelye 23\$

Bleuets hydratés au vinaigre et mélilot, tuile de pain à l'encre de seiche, beurre de poire, poire pochée au miel et à l'hydromel

### Pétoncles poêlés à l'unilatérale et mousse de crevettes nordiques 24\$

Crémeuse aux crustacés, fenouil confit grillé, gel à l'argousier, salsa fraîcheur de fenouil, amandes fumées

### Langue de boeuf 20\$

Laque au sirop d'érable, skyr à la framboise de la ferme Phylum, salsa de framboise déshydratées, pommes, chanvre frit

### Échine de porc braisé à l'érable 21\$

Dashi d'algues Kombu, choucroute aux lardons et aux herbes, crémeux au bacon et à la ciboulette

### Calmars frits 18\$

Tartelette à la tomate, béchamel à l'ail, fromage d'ici, maïs grillé, mayonnaise au pesto

### Oeuf frit coulant 19\$

Mousseline de champignons, duxelle de portobello au xérès, crumble de parmesan et pacanes, cheese cake japonais

### Extra lardons de la ferme Rustique 3\$

### Plat Évolutif -\$

Selon les arrivages saisonniers

### Tartare de thon au cassis 21\$

Mayonnaise au thon confit, concombres pressés au vinaigre Perséides, rillettes de thon à la crème de Cassis Mona & filles, gel moussé au cassis, lichen

### Tartare de bison 21\$

Classique avec panais caramélisés à l'érable, purée de patate douce au fromage 1608, riz brun soufflé, chips de panais et carottes

## DESSERTS

### Création de Dominic notre chef pâtissier -\$

### Tout chocolat 12\$

Sucette glacée au chocolat au lait, royal chocolat praliné à la noisette, rocher maison

### Éclair au citron et à la camerise 10\$

Crémeux au citron, camerises confites

**Pain de chez Jeff Le Boulanger et beurre  
composé maison sur demande (+2\$)**

BISTRO

EVOLUTION  
TRAITEUR