

## MENU

### NOS PLANCHES

#### Planche charcutière 36\$

Sélections de charcuteries et de produits fermiers transformés d'artisans locaux et d'inspirations signés par notre équipe de créations culinaires

#### Planche arrivages de la mer 40\$

Sélection de produits marins d'ici et d'ailleurs transformés et d'inspirations signés par notre équipe de créations Culinaires

#### Planche végétarienne 32\$

Variétés de découvertes culinaires d'inspirations végétariennes signées par notre équipe de créations culinaires

### AJOUTS GOURMANDS

Bol d'olives marinées 7\$

Pétoncle U-10 poêlé 8\$

Pétoncle fumée U-10 8\$

Ris de veau 9\$

Foie gras poêlé 18\$

Magret de canard fumé 9\$

Huître (1) 3\$

Verdure des herbes par Daniel 8\$

Frites, mayonnaise maison 6\$

Fromage du terroir (30g) 5\$

**Pain de chez Jeff Le Boulanger et beurre  
composé maison sur demande (+3\$)**

#### Plat Évolutif -\$/-\$

Selon les arrivages saisonniers

#### Plat carnivore évolutif -\$

Pièce de viande à partager, accompagnements de saison

#### Pétoncles et magret de canard fumés 23\$/39\$

Courgettes grillées, oignons cipollinis cuits au gras de canard, soubise

#### Ceviche de mahi mahi 20\$

Popcorn fumé et caramélisé au zeste de lime et poivre rose, crème sure à la coriandre, grenade, pickles d'oignons perlés macérés au spiritueux Aquavitus

#### Tofu fumé et frit 16\$/28\$

Yogourt de la ferme Phylum au miel et au beurre de sésame, steak de chou-fleur grillé, sauce vierge aux pommes et baies de sureau immatures, crumble salé au miel, framboises macérées

#### Ravioli maison 20\$/ 34\$

Bacon, pommes et mascarpone, fond de veau crémé à l'échalote et vin rouge, chips de chorizo, légumes de Saison

#### Foie gras poêlé 24\$

Foie gras poêlé, gastrique aux bleuets, betteraves au beurre, bleuets macérés à la grappa et à l'épinette

#### En plat avec un médaillon de bison 42\$