

MENU SANS GLUTEN

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

Huîtres (6) 18\$

Mignonette maison

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 sans gluten sur demande (+3\$)

Huîtres (6) 18\$

Mignonette maison

Plat Évolutif -\$/-\$

Selon les arrivages saisonniers

Plat carnivore évolutif -\$

Pièce de viande à partager, accompagnements de saison

Médailon de veau 22\$/39\$

Façon blanquette revisitée, lardons Rustique, pleurotes primordia, ail noir

En plat avec purée de pommes de terre

Suggestions d'ajouts: Ris de veau, lardons Rustique

Magret de canard fumé 21\$/36\$

Magret de canard fumé maison, soubise à l'oignon doux fumé, oignons cipollini rôtis, caviar de moutarde

En plat avec risotto

Suggestion d'ajout: Foie gras poêlé

Tartare de saumon 20\$/34\$

Tartare de saumon, mayonnaise maison au saumon fumé et érable, canneberges séchées réhydratées au vinaigre

Renart, éclats de pistaches torréfiées, pommes paille croquantes

En plat avec salade

Thon saku 23\$/39\$

Remoulade de céleri-rave et pommes, espuma de pa-lourde, caviar de mudjol

Suggestion d'ajout: Pétoncle poêlé, huître