

## 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

#### Huîtres (6) 18\$

Mignonette maison

### AJOUTS GOURMANDS

Bol d'olives marinées 7\$

Légumes marinés maison 7\$

Ris de veau 9\$

Foie gras poêlé 18\$

Huître (1) 3\$

Verdure des herbes par Daniel 8\$

Frites, mayonnaise maison 6\$

Fromage du terroir (30g) 5\$

#### 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, oignons français à la bière noire, 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 frites et salade

#### Wellington de betterave 16\$/28\$

Quinoa, tapenade de champignons truffée, graines de citrouille torréfiées, jeunes pousses des herbes par Daniel

#### Thon saku 23\$/39\$

Remoulade de céleri-rave et pommes, espuma de palourde, caviar de mudjol

**Suggestion d'ajout:** Pétoncle poêlé, huître

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