



MENU SANS GLUTEN

À L'APÉRO

Huîtres(6) 18\$

Mignonette

Olives 7\$

Mixtes

Mozzarella de bufflone Maciocia 16\$

Lonza bio, orange sanguine, kale, radicchio, pistache

Tartinade maison 9\$

Craquelins sans gluten, légumes de saison

PLANCHES À PARTAGER EVOLUTION

Découvertes culinaires d'ici et d'ailleurs signées par notre équipe de création culinaire pour deux personnes

Charcutière 36\$

Sélection de charcuteries et de produits fermiers transformés d'artisans locaux

Arrivages de la mer 40\$

Sélection de produits marins d'ici et d'ailleurs transformés

Végétarienne 32\$

Variétés de découvertes culinaires d'inspirations végétariennes

ENTRÉES

Carpaccio de cerf 23\$

Champignon mariné, bouton de marguerite, ail noir, gel à l'épinette, échalote frite

Carré d'agneau 24\$

Ricotta de bufflone façon tzatziki, couscous de chou-fleur à la menthe, légumes grillés et marinés

Sashimi de thon 24\$

Crevette nordique, vinaigrette babeurre & érable, espuma de wasabi canadien, gelée de gingembre, concombre

Pétoncle poêlé 22\$

Limoncello, Lonza bio, tomates confites, épinards

Tarte fine aux champignons 18\$

Sablé au thym, gelée de cèpes, duxelles, chèvre

LES CLASSIQUES

Ris de veau & os à moelle 48\$

Champignon, purée de céleri-rave

Pavé de foie de veau 34\$

Beurre pomme, lardon, oignon perlé caramélisé

Pétoncle poêlé 40\$

Limoncello, Lonza bio, risotto, tomates confites

PLATS ESTIVAUX

Terre & Mer 44\$

Macreuse de boeuf, crevette U-6, béarnaise

Burger de poulet frit maison 26\$

Babeurre, bacon Rustique, sauce César

Pavé de saumon fumé de notre fumoir 35\$

Niçoise revisitée

AJOUTS GOURMANDS

Pétoncle U-12 poêlé **8\$**

Os à la moelle **10\$**

Ris de veau **12\$**

Foie gras poêlé **18\$**

Huître (1) **3\$**

Crevette U-6 **12\$**

Saumon fumé à chaud maison **10\$**

Lardons Rustique **7\$**

Pain sans gluten et beurre composé maison sur demande (+3\$)