



MENU

LES PLANCHES DÉGUSTATION

Sélection de produits fermiers transformés d'artisans

locaux et/ou d'inspirations saisonnières signés
par notre équipe de créations culinaires

APÉRITIVE 22\$

VÉGÉTARIENNE 32\$

ARRIVAGES MARINS 40\$

CARNIVORE 36\$

ENTRÉES

Huîtres (6) 18\$

Mignonette

Mi-cuit de boeuf de la Ferme Rustique 22\$

Betterave, aneth, oeuf mollet

Tartare de cerf aux champignons et à l'estragon

24\$

Ail noir, king poêlé, croûton

Saumon fumé maison 22\$

Kimchi, chou-rave, pomme

Fondues aux fromages d'ici 18\$

Carotte, argousier, pickle

Rillettes de porc Rustique 20\$

Gribiche, camerise, pain brioché

Pain et beurre

composé maison sur demande (+3\$)

PLAT PRINCIPAUX

Flétan confit, pétoncle et crevettes 42\$

Risotto, béarnaise à la bisque, salicorne

Longe d'agneau 40\$

Polenta, tomate poivrée, Beurasse

Ceviche de mahi-mahi 34\$

Fenouil, agrumes, Aquavitus

Raviolis aux champignons 32\$

Champignons, tartufata, copeaux

Médallions de veau 38\$

Gastrique, bleuet, gratin

AJOUTS GOURMANDS

Os à moelle **10\$**

Foie gras poêlé **18\$**

Lardons de la Ferme Rustique **7\$**

Pétoncle U-10 **8\$**

Crevettes 21-25 (2) **8\$**

Ris de veau **12\$**

Frites, mayonnaise maison **7\$**