



## MENU SANS PRODUITS LAITIERS

---

### 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

**Rillettes de porc Rustique 20\$**

Gribiche, camerise, pain brioché

### PLAT PRINCIPAUX

**Flétan confit, pétoncle et crevettes 42\$**

Risotto, salicorne

**Ceviche de mahi-mahi 34\$**

Fenouil, agrumes, Aquavitus

**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\$

Pain et huile d'olive sur demande (+3\$)