



MENU SANS GLUTEN

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

Tataki 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, croûtons sans gluten

PLAT PRINCIPAUX

Flétan confit, pétoncle et crevettes 42\$

Risotto, béarnaise à la bisque, salicorne

Longe d'agneau 40\$

Gratin, tomate poivrée, Beurasse

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\$

Ris de veau 12\$

Pain sans gluten et beurre

composé maison sur demande (+3\$)