

Menu

Saint-Valentin

12 AU 15 FÉVRIER

Table d'hôte
+30\$ au prix du plat principal
Entrée | Plat | Dessert

À l'apéro

Bol d'olives 7\$

Huîtres (6) 18\$

Mignonette | Champagne | Échalote

Planche apéritive 22\$

Charcuteries et fromages du terroir
Olives mixtes, marinades, confit maison

Entrée

Crème de champignons 14\$

Pleurote rôtie | Crumble salé au thym | Huile de truffe

Tartare de boeuf Rustique 18\$

Bleuet | Estragon | Pacane

Beignet de morue 16\$

Chimichurri | Gingembre | Coriandre

Pieuvre croustillante 20\$

Hummus | Sauve vierge | Argousier

Fondues aux fromages d'ici 16\$

Soubise | Cipollini rôti | Oignon confit

Plat principal

Pétoncles et crevettes 44\$

Limoncello | Risotto | Épinards

Joue de boeuf braisé 36\$

Whisky | Patate douce | Légumes rôtis

Longe d'agneau 36\$

Polenta frite | Courge | Romarin

Tartare de saumon 34\$

Aneth | Cornichon | Yogourt de Buffalo

Ravioli à la courge 28\$

Burratina | Sauge | Citrouille

Dessert

Assiette de fromages du terroir 18\$

Confit | Noix au romarin | Fruits

Coeur choco-passion 14\$

Chocolat noir | Pailleté feuilletine | Fruit de la passion

Vacherin déconstruit 14\$

Mandarine | Tonka | Romarin

BISTRO
EVOLUTION
TRAITEUR