



MENU

PETITS PLATS

Focaccia maison 7\$

Beurre aromatisé

Huîtres 6/PM 12/PM

Mignonette | Gin Kepler Sous-bois | Champignon

Planche apéritive 22\$

Charcuteries | Fromages du terroir | Pickles

Olives 7\$

Méli mélo

Canard fumé maison 16\$

Asperge | Hollandaise | Crumble salé

Échine de porc Rustique 16\$

Érable | Pomme | Pacanes

Beignet de morue 16\$

Chimichurri | Gingembre | Coriandre

Foie gras du Canard Goulu 24\$

Pomme | Raisin | Verjus

Œuf frit 14\$

Champignons | Mâche | Pain brioché

GRANDS PLATS

Pièce de boeuf Rustique vieilli 45 jours

Pont-neuf | Sauce au Poivre | Légumes du marché

-Prix du marché-

Tartare de boeuf Rustique 29\$

Bleuet | Estragon | Pacane

Ravioli à la courge 28\$

Burratina | Sauge | Citrouille

GRANDS PLATS

Longe d'agneau 36\$

Polenta frite | Courge | Romarin

Pieuvre croustillante 28\$

Hummus | Chimichurri | Argousier

Filet de truite Les Bobines 30\$

Lentille | Betterave | Chèvre

Gnocchi façon raclette 28\$

Lardons | Champignon | Tomate

Râble de lapin farci et pétoncle U-10 38\$

Moutarde sauvage | Cipollini rôti | Purée

AJOUTS GOURMANDS

Pétoncle U-10 8\$

Crabe des neiges (30gr) 8\$

Foie gras poêlé 18\$

Lardons Rustique 7\$

PLATS SUCRÉS

Assiette de mignardises 13\$

Gâteries de notre pâtissier Clément!

Vacherin déconstruit 14\$

Mandarine | Tonka | Romarin

Chocolat Coureur 14\$

Chocolat | Coureur des Bois | Café
