



# LA TABLE HIVERNALE

MENU DE SAISON SANS GLUTEN

## ENTRÉE

**OLIVES** 7  
Méli-mélo

**HUÎTRES** 6/PM  
Mignonette 12/PM

**CANARD FUMÉ MAISON** 16  
Soubise | Cipollini rôti | Oignon français

**CARPACCIO DE BOEUF** 16  
Oignon doux | Copeau de fromage d'ici |  
Roquette

**FALAFELS** 14  
Betterave | Tzatziki | Rabiole mariné

**FOIE GRAS DU CANARD GOULU\*** 24  
Verjus | Pomme | Raisin



## PLAT PRINCIPAL

### VIANDE

**PIÈCE DE BOEUF RUSTIQUE\*** PM  
Accompagnements de saison

**TARTARE DE BOEUF RUSTIQUE** 38  
Ail noir | Cornichon | Yogourt

**JARRET D'AGNEAU CONFIT\*** 40  
Courge | Romarin | Confiture de tomate

**RÂBLE DE LAPIN & PÉTONCLE U-10** 38  
Cipollini | Moutarde sauvage | Purée

**BOUDIN NOIR** 32  
Lardons Rustique | Pomme | Chou de Bruxelles

### PLANCHE POUR DEUX

**PLANCHE APÉRITIVE** 26  
Charcuteries | Fromages du terroir |  
Oignons confits | Pickles

---

**PLANCHE D'ARRIVAGES MARINS** 36  
Découverte | De saison | Gourmande

---

**AJOUTS GOURMANDS**

Pétoncle U-10	8
Foie gras poêlé	18
Lardons Rustique	7

### TABLE D'HÔTE

Entrée | Plat principal | Dessert +25  
\*Frais supplémentaires applicables

### POISSON

**PIEUVRE GRILLÉE** 28  
Haricot blanc | Chorizo épicé | Chimichurri

**FILET DE SAUMON** 32  
Accompagnement de saison

**PÉTONCLES POÊLÉS\*** 42  
Risotto | Limoncello | Épinard

### VÉGÉTARIEN

**CRÉATION VÉGÉTALE** PM  
Terroir boréal | Raciné | Parfumé

## DESSERT

**ASSIETTE DE MIGNARDISES** 12  
Gâteries de notre pâtissier Clément!

**L'ÉNIGME SUCRÉE** 14  
Insoupçonné | Mystérieux | Gourmand

**PAVLOVA MANGUE** 12  
Mangue | Chocolat blanc | Menthe

**BROWNIES MAISON** 12  
Accompagnement de saison