



LA TABLE ÉVOLUTIVE

INSPIRÉE PAR LES SAISONS

ENTRÉE

OLIVES Méli-mélo	7
FOCCACIA MAISON Beurre aromatisé	7
HUÎTRES Mignonette	6/PM 12/PM
CANARD FUMÉ MAISON Soubise Cipollini rôti Oignon français	16
CARPACCIO DE BOEUF Oignon doux Échalote frite Copeau de fromage d'ici	16
BEIGNETS DE HOMARD Mayonnaise à la bisque Estragon Caviar de Mujold	16
FALAFELS Betterave Tzatziki Rabiote mariné	14
FOIE GRAS DU CANARD GOULU* Verjus Pomme Raisin	24



PLAT PRINCIPAL

- VIANDE -

PIÈCE DE BOEUF RUSTIQUE Accompagnements de saison	PM
TARTARE DE BOEUF RUSTIQUE Ail noir Cornichon Yogourt	38
MÉDAILLON DE CERF Accompagnements de saison	40
RÂBLE DE LAPIN & PÉTONCLE U-10 Cipollini Moutarde sauvage Purée	38
BOUDIN NOIR Lardons Rustique Pomme Chou de Bruxelles	32
BURGER DE POULET FRIT Chou crémeux Cornichons Miel épicé	30

- POISSON -

PIEUVRE GRILLÉE Haricot blanc Chorizo épicé Chimichurri	28
FILET DE SAUMON Arrancini Poireau Cameline	32
PÉTONCLES POÊLÉS Risotto Limoncello Épinard	42

- VÉGÉTARIEN -

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS Tartuffata Tomate confite Copeaux d'ici	28
CRÉATION VÉGÉTALE Terroir boréal Raciné Parfumé	PM

PLANCHE POUR DEUX

PLANCHE APÉRITIVE

Charcuteries | Fromages du terroir |
Oignons confits | Pickles

26

PLANCHE D'ARRIVAGES MARINS

Découverte | De saison | Gourmande

36

AJOUTS GOURMANDS

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

TABLE D'HÔTE

ENTRÉE | PLAT PRINCIPAL | DESSERT

*Frais supplémentaires applicables

+25