

ENTRÉES

COURGETTES <i>Entrée Tiède</i>	10 \$
Courgettes Grillées, Émulsion de Prosciutto, Gel de Sauce Soubise, Jaune d'œuf sous-vide, Pesto Chlorophylle, Caviar de blanc d'œuf	
B.L.T. LIQUIDE <i>Entrée Tiède</i>	10 \$
Mousse de laitue Grillée, Tomates cerises confites, Croûtons aux tomates, Chips de Kale, Mayonnaise (sans œuf) de tomates fumées, Consommé d'eau de tomates au Bacon.	
CÉLERI-RAVE <i>Entrée Froide</i>	11 \$
Céleri-Rave Fumé et en Croûte de sel, Crevettes Nordiques, Gel de baies d'Argousier, Sauce & Crumble de Noix de Cajou et Rave.	
STEAK DE CONCOMBRE <i>Entrée Tiède</i>	11 \$
Concombres Grillés, Concombres marinés à la lime, Esturgeon Fumé, Gel de Cornichon Sucré, Sauce babeurre.	
PASSION FLAKIE <i>Entrée Froide</i> DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR L'ACCORD PARFAIT !	12 \$
Pâte Feuilletée au Carvi, Mousse de foie de volaille, Sauce au Sucre à la Crème, Gel de Rhubarbe, Concassé de Grenoble, Coulis de Vinaigre Balsamique à l'Ail noir.	
TARTARE DE CERF	15 \$
Mayo à l'huile de truffe, Oignons marinés, Enokis frits & marinés, Chip à la poudre de Cèpes.	

PLATS PRINCIPAUX

TROIS RAVIOLIS	22 \$
Pâtes fraîches maison à la Courge Butternut, Fromage Cottage & Parmesan, Champignons, Graines de Citrouille torréfiées, Gastrique de Courge.	
POISSON	24 \$
Truite des Bobines, Mousse de Gremolata, Chou Nappa & Lardons, Tapenade d'Artichauts & de Moules, Sauce au Chou Rouge & au jus de Moules.	
FLANC DE PORC NAGANO	25 \$
Laque Butterscotch, Glace au Fond de Volaille, Laitue Poêlée, Cerises de Terre, Purée de Rutabaga & Bette à Carde.	
PÂTÉ CHINOIS	26 \$
Joue chevaline, Flan de maïs, Mousse de pommes de terre, Pois verts, Ketchup maison.	
CANARD	29 \$
Demi-Magret Aux Champs d'Élisé, Fromage Labneh style Tzatziki, Écrasé de Pois Sucrés, Poireaux Confits, Gel de Menthe.	
MACREUSE DE BOEUF	34 \$
Oignons Grillés et Caramélisés, Prunes au Vin Rouge, Betteraves et Jus de Viande.	

... Le pain maison vous sera apporté sur demande ...

