



## MENU SANS PRODUITS LAITIERS

### À L'APÉRO

**Huîtres(6) 18\$**

Mignonette

**Olives 7\$**

Mixtes

**Tartinade maison 9\$**

Craquelins, légumes de saison

### PLANCHES À PARTAGER EVOLUTION

Découvertes culinaires d'ici et d'ailleurs

signées par notre équipe de création culinaire pour deux personnes

**Charcutière 36\$**

Sélection de charcuteries et de produits fermiers transformés d'artisans locaux

**Arrivages de la mer 40\$**

Sélection de produits marins d'ici et d'ailleurs transformés

**Végétarienne 32\$**

Variétés de découvertes culinaires d'inspirations végétariennes

### ENTRÉES

**Calmars frits 16\$**

Aïoli au citron grillé et aux épices à steak maison

**Carpaccio de cerf 23\$**

Champignon mariné, bouton de marguerite, ail noir, gel à l'épinette, échalote frite

**Carré d'agneau 24\$**

Ricotta de bufflonne façon tzatziki, couscous de chou-fleur à la menthe, légumes grillés et marinés

**Sashimi de thon 24\$**

Crevette nordique, vinaigrette à l'érable, espuma de wasabi canadien, gelée de gingembre, concombre

**Pétoncle poêlé 22\$**

Limoncello, Lonza bio, tomates confites, épinards

### LES CLASSIQUES

**Ris de veau & os à moelle 48\$**

Champignon, purée de céleri-rave

**Pétoncle poêlé 40\$**

Limoncello, Lonza bio, risotto, tomates confites

### PLATS SIGNATURES

**Terre & Mer 44\$**

Macreuse de boeuf, crevette U-6, bordelaise

**Pavé de saumon fumé de notre fumoir 35\$**

Niçoise revisitée

### AJOUTS GOURMANDS

**Pétoncle U-12 poêlé 8\$**

**Os à la moelle 10\$**

**Ris de veau 12\$**

**Foie gras poêlé 18\$**

**Huître (1) 3\$**

**Crevette U-6 12\$**

**Saumon fumé à chaud maison 10\$**

**Lardons Rustique 7\$**

**Pain de chez Jeff Le Boulanger et huile d'olive**

**sur demande (+3\$)**