

· EVA ·

ENTRÉES

Huîtres de Carlo, mignonette maison, citron 6 ou 12
20/40

Potage du moment et sa garniture
10

Asperges, fior di latte, pistache, pamplemousse, rabiole, citron confit, rhubarbe*
20

Poireau farci ricotta-champignon-grenoble-ail noir & pané, poireau confit,
hareng mariné-boucané du Fumoir, sauce à l'huile de hareng fumé*
20

Focaccia maison, homard d'Alex, sauce Mornay Art Senau, endives,
chapelure de pomme de terre, fines herbes
23

Crudo de truite et pétoncle des Îles, orange sanguine, yahourt, pignon de pin, radis,
grenade, pousses de la Repousse
25

Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons
24

EXTRAS

Bacon épais
4,25

Pétoncle des Îles poêlé
4,75 / unité

Frites maison et sa mayonnaise
9



*contient des noix et/ou arachide

· EVA ·

PLATS

Risotto, parmesan, estragon, betterave, pois vert, crème fraîche au cumin, noisette*
33

Omble chevalier de New Richmond, purée de céleri-rave, carotte braisée, chou de Bruxelles, vierge à l'érable, amande, pomme, piment oiseau, cerfeuil*
36

Joue de porc braisée, gnocchi ricotta, moules des Îles, petits légumes, pleurote, sauce crémeuse, jus de viande
38

Burger de macreuse de bœuf, crémeux de Jeune Cœur, pickle d'oignon, laitue, tomate, mayo sur pain brioché maison, servi avec frites
33

Tortellinis de volaille maison, bouillon corsé, salsifis, asperge, betterave jaune, Louis d'Or, quinoa soufflé
38

Tartare de bœuf, bacon confit, câpre-cornichon, échalote grise, parmesan, croûtons servi avec frites
37

DESSERTS

Pavlova, compoté de framboise, crème légère au basilic, gel de basilic
14

Gâteau à l'huile d'olive, purée de citron brûlé, mousse chocolat noir, crumble de chocolat, citron confit
14

Semifreddo à l'érable, pomme pochée, tuile crumble, chantilly, sirop pomme-rhubarbe, noisette*
14

