



H

menu soir

dinner menu

17h-22h

entrées

appetizers

- 5 Pain maison & beurre composé**
Homemade bread & compound butter
- 10 Boursin maison et craquelins**
Homemade boursin and crackers
- 15 Terrine de foie gras, pain brioché, beurre de tournesol rôti, confiture bleuet et lavande**
Foie gras terrine, brioche, sunflower seed butter, blueberry and lavender jam
- 16 Fleurs de courgettes farcies à la ricotta à la marjolaine, relish et babeurre aux courgettes**
Stuffed zucchini blossoms with ricotta and marjoram, zucchini relish and buttermilk
- 19 Crudo de pétoncles, crémeux de mélisse aux noix de pin, fraises immatures et tagètes**
Scallop crudo, lemon balm crémeux, pine nuts, immature strawberries and marigold
- 17 Crevettes sauvages grillées, sauce mole aux radis brûlés, radis grillés, maïs lyophilisé, pousses de coriandre**
Grilled wild caught shrimps, burnt radish mole sauce, grilled radishes, freeze-dried corn, cilantro shoots
- 14 Salade de tomates et de cerises rainier, mousse de tofu soyeux, vinaigrette au xérès, basilic et fleurs comestibles, servi avec craquelins maison**
Tomato and rainier cherry salad, silky tofu mousse, sherry vinaigrette, basil, edible flowers, served with homemade crackers

plats principaux

main courses

- 29 Cavatelli aux chanterelles, sauce crème au vermouth, échalotes frites et marinées, espuma au fromage Louis d'Or**
Chanterelle mushroom cavatelli, creamy vermouth sauce, fried and pickled shallots, Louis d'Or espuma
- 34 Flétan confit au lait, beurre de fenouil, quenelles de flétan frites, sabayon à la bisque, fenouil mariné et oignons nouveaux**
Halibut confit in milk, fennel butter, fried halibut quenelles, bisque sabayon, pickled fennel and spring onions
- 28 Longe de porc Turlo, crème tiède aux citrons, purée d'oignons brunis, échalotes de Sainte-Anne confites et grillées, tiges d'échalotes**
Turlo pork loin, warm lemon cream, browned onion purée, confit and grilled Sainte-Anne shallots, shallot shoots
- 30 Boudin blanc de volaille au ris de veau et aux escargots, salade de céleri-rave à la ciboulette, vinaigrette à la crème, sabayon au fond de volaille et fromage de chèvre**
Poultry, sweetbread and escargot boudin blanc, celeriac salad, creamy vinaigrette, poultry stock and goat cheese sabayon
- 27 Tartare de filet d'épaule de boeuf, sauce chamoy maison à la fraise, à la rhubarbe et au piment gorria, yogourt glacé à la coriandre et chips maison**
Beef shoulder tartare, homemade chamoy sauce made with strawberries, rhubarb and gorria pepper, cilantro frozen yogurt, homemade chips
- 30 Le boudin de grand-maman Thérèse**
Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe



breuvages
beverages

4.25	limonade maison <i>homemade lemonade</i>
4.50	thé glacé maison <i>homemade iced tea</i>
3.75	boisson gazeuse <i>soft drink</i>
2.75/3.50	jus <i>juice</i>
3.75/6.75	eau minérale <i>sparkling water</i>



les cafés
coffees

4.50	espresso/allongé
5	double espresso/allongé
5	café au lait tasse
6	café au lait bol
5	chocolat chaud
5.75	cappuccino
5.50	mocha
4	thé/tisane

l'équipe
our team

en cuisine
back of house

Rémi
Minou
Christopher
Alexandre L
Guillaume
Tristan
Mathieu
Arnaud
Alexandre F
Sandrine
Benjamin
Jérôme
Nico
Alexis
Daniel

en salle
front of house

Danie
Simon
Maxime
Marjorie
Sylvie
Louis-Simon
Kassandra
Loyane
Audrey
Sébastien
Nathaniel
Yasmine
Lehana
Flavie