



LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon au vin rouge,
fromage suisse et cheddar de l'Île-aux-Grues
15

Salade de betteraves marinées, crémeux de chèvre,
noisettes & pomme acidulée
22

Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan
21

Rillettes de saumon, purée aux herbes et croûtons
19

Foie gras au torchon, dattes confites,
oranges & croquant sésame
31

Pétoncle saisi, céleri-rave, trompettes des morts
25

Ris de veau frits, salade de radis et carottes
marinés, sauce gribiche & pain au levain
27

Huîtres natures (6) 24

Huîtres sabayon (6) 33

LES À-CÔTÉS

Panier de frites	7
Ardoise de légumes	12
Poêlée de champignons	15
Foie gras poêlé	25
Pétoncle poêlé	10



LES PLATS

Risotto aux champignons, truffe et parmesan
33

Pot-au-feu de saumon biologique, bouillon épicé
au thé du Labrador & légumes
39

Coq au vin, boudin blanc, courges,
champignons homard, sauce Albufera
45

Morue charbonnière rôtie, bette-à-carde,
écrasé de pommes de terre rattes, jus au porto
42

Canard du Lac Brome, orge perlé, choux de Bruxelles,
amandes et verjus
53

Filet de bœuf Angus, pommes Dauphine,
salsifis & sauce bordelaise
59

À PARTAGER

Pièce du Boucher
PM