

LA MISE EN SCÈNE

Rillette de saumon, crème au babeurre
et aneth et chips sel et vinaigre 16

RAMBA PASTA

Gemelli à la caméline grillée, champignons king,
crème d'ail noir et ricotta 26

AUDACE AU CHOCOLAT

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel 8

ENTRÉES

Pain et beurre Maître d'hôtel 4
Velouté de courge huile de café et croûtons de brioche 8
Rillette de saumon, crème au babeurre et aneth et chips sel et vinaigre 16
César de choux de Bruxelles 14
Tartare de bœuf, "toast" de pomme de terre et graines de moutardes marinées 15
Egg roll de smoked meat, mayonnaise à la moutarde et salade verte 14

PLATS

Gemelli à la caméline grillée, champignons king, crème d'ail noir et ricotta 26
Tartine de truite fumée, fromage fouetté et pickles d'oignons rouges 22
Salade de betteraves de saison, cressonnette labneh et granola de pois chiches 21
Pieuvre grillée, pommes de terre de l'Île d'Orléans confites, oignons rouges confits et hummus 22
Macreuse de bœuf braisée à la cannelle, croquette au fromage Brie,
carottes nantaises et purée de pommes de terre 35
Boudin, brandade de pommes de terre aux oignons caramélisés et sauté d'épinards 22

DESSERTS

Crème brûlée forêt-noire 8
Panna cotta au mélilot, miel de caméline et crumble de sarrasin 9
Budino chocolat et caramel à la fleur de sel 8