

30 612

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

## ENTRÉES

VENT DE FRAÎCHEUR – inclus –

Soupe froide du moment, garniture saisonnière

OU

SANTÉ L'ÉTÉ +2

Salade tiède de canard, gésier confit, tuiles de pain Pumpernickel & pomme

OU

UN OCÉAN D'AMOUR +3

Accras de poisson frais aux herbes, poireau fondant & sauce gribiche citronnée

## PLATS PRINCIPAUX

TOMATE VINAIGRETTE – 16 –

Dégustation de tomates, crumble de chèvre frais rôti, vinaigrette crémeuse à la livèche & fines herbes de mes parents, *toast* de pain campagnard sur le grill, fromage frais de vache des filles de La Suisse-Normande (*Un délice!*)

AL DENTE – 17 –

Penne rigate, pesto de fanes de légumes aux amandes, graines torréfiées, tomate confite rôtie au four, fromage fin, copeaux de légumes frais du jardin

LE CRU – 21 –

Tartare de bœuf aux morilles, neige de parmesan, noisette rôtie, moutarde & balsamique, émulsion à l'ail noir, tuile de *cake* craquante & pommes de terre rattes frites

LA BASSE-COUR – 19 –

Suprême de volaille de grain de la Ferme des Voltigeurs, polenta de maïs au Grana Padano, petits légumes maraîchers glacés, purée de petits pois, verdurette de Port-au-persil

BOUDIN NOIR MAISON – 18 –

Boudin noir maison fait avec les produits de la ferme Turlo, purée de carotte à la caméline, carottes rôties & *barley* d'orge perlé d'antan, jus à la pomme

LA PRISE DU JOUR – 23 –

Tataki de saumon saisi aux sésames, quinoa herbacé au poivron, sauce chimichurri, piment Gorria de Valérie, avocat, suprêmes de pamplemousse, tomate, vierge de homard à la rhubarbe & baie de sureau immature

## DESSERT

LE TEMPS D'UNE GÂTERIE +4

Dessert du jour

\* Veuillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard. Nous travaillons selon une \* cuisine inventive avec une multitude de produits qui peuvent ne pas être spécifiés sur le menu

30 6/2

CHEZ

# RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

## APPETIZERS

VENT DE FRAÎCHEUR – included –  
Chef's inspiration cold soup, seasonal garnish

OR

SANTÉ L'ÉTÉ +2

Warm duck salad, confit gizzard, Pumpernickel bread tiles & crabapple

OR

UN OCÉAN D'AMOUR +3

Fresh fish croquette with herbs, creamy leek & citrus sauce gribiche

## MAIN COURSES

TOMATE VINAIGRETTE – 16 –

Tomato tasting, fresh *chèvre* cheese crumble, creamy lovage vinaigrette with my parents' herbs, grilled country bread toast, fresh cow cheese from the girls at La Suisse-Normande (*A delight!*)

AL DENTE – 17 –

Penne rigate, vegetables tops pesto with almonds, roasted seeds, oven-roasted confit tomato, fine cheese, fresh sliced vegetables from the garden

LE CRU (raw) – 21 –

Morels beef tartare, shredded parmesan cheese, roasted walnut, mustard & organic balsamic, black garlic foam, crunchy cake tile & fried fingerling potatoes

LA BASSE-COUR – 19 –

Grain-feed poultry supreme from Ferme des Voltigeurs, Grana Padano corn polenta, glazed farmer's market vegetables, green peas puree, Port-au Persil salad

BOUDIN NOIR MAISON – 18 –

Homemade black pudding made from Turlo farm's products, carrot puree with camelina, roasted carrots & pearl barley from yore, apple jus

LA PRISE DU JOUR – 23 –

Salmon tataki in sesame seeds, bell pepper quinoa with herbs, chimichurri sauce, Valérie's Gorria pepper, avocado, grapefruit supremes, tomato, lobster *sauce vierge* with rhubarb & immature elderberry

## DESSERT

LE TEMPS D'UNE GÂTERIE +4

Dessert of the day

\* Please let us know about any allergy. We work with multiple products that may not be specified on the menu \*