

# Équinoxe d'automne

Menu  
Petitgrew 70



Accord 40

## HUÎTRES DE VASKEN -18-

Huîtres fraîches des Maritimes (6) servies avec mignonette au vinaigre de sureau, sureau immature & granité au sureau de la Mauricie

## PÊCHE DE LOUP -17-

Steak de tomates vertes ancestrales Zebra de la Ferme aux Grives, marinade aux épices maison style Montréal, tartare reggae de toutes les variétés, sauce tartare moutardée, pommes gaufrette & ketchup vert

## TARTARATATOUILLE -20-

Tartare de bœuf à l'émulsion de courgette, baba ganoush d'aubergine, pâtissons marinés, poivrons rouges, tomates, courgettes, huile de piment, crostini à l'ail & origan, copeaux de tomme d'Elle

## GRAVLICHE -24-

Gravlax de flétan mariné au jus de betterave rouge, vinaigrette à la framboise fraîche compotée, lime, échalote, pois *crispy* wasabi, betteraves du jardin de Théo & chips croustillantes

## BON VERGER DE LA BELLA CASARA -19-

Burratini d'Aux Terroirs, croustade aux pommes de l'Île d'Orléans, crumble au pain d'épices, bébé gingembre du Québec, thym citronné, avoine biologique, vinaigrette verjus, chips de pomme

## LA CERISE SUR LE SUNDAE -24-

Tataki de thon rouge du Québec pêché à la ligne, blinis de chou-fleur, gel de cerise Montmorency de Saint-Paul-d'Abbotsford, crème fleurette à l'ail noir, pickles de chou-fleur & cerises, caviar de saumon

## PUFF CUCURBITACÉE -18-

Notre fameux boudin noir maison à la sauge, miel & piment Gorria, purée de prunes du Québec, tarte fine à la courge au massapain de lin, graines rôties & feta de brebis, jus de viande naturel à la prune

## POULETTE COQUETTE -27-

Pétoncles poêlés dans un bouillon poulette aux coquillages & maïs frais, coquillage fraîcheur, gourganes, pommes de terre nouvelle, cébêtes biologiques, livèche de mer

## MARCHE EN FORÊT -25-

Cavatelli maison, avalanche de champignons, bouillon forestier, œuf parfait, purée de roquette à la fleur d'ail, chèvre rôti aux herbes salées

## TERRE SAUVAGE -26-

Onglet de bison, poêlée de légumes bio de la Ferme des Monts, pancetta maison, patates douces confites, crème sure à l'argousier, sauce vierge au citron confit



## ÇA TACHE TA MOUSTACHE! -11-

Biscuit moelleux chocolat et kalamata, tapenade d'olive à l'agastache, sauce cacao et huile d'olive, mousse chocolat noir & sorbet à la Grande hermine

## ESTELLA PAVLOVA -11-

Meringue rose, mousse chocolat blanc, gel estragon, coulis framboise, framboises fraîches & sorbet framboise-estragon

Pain Village des artisans Borderon & Fils avec son beurre maison disponible sur demande (+2)

