

MENU

À CÔTÉS

Frites de polenta & mayo à l'harrissa **8**

Plateau de charcuteries et fromage (1), fruits préservés, marinades, gelée, pain **19**

Plateau de fromages, noix, fruits préservés, oignons caramélisés, gelée maison **17**

Pain frais du moment, beurre au basilic **3**

DESSERTS

Gelée Hanami
Crème Pâtissière, eau de concombre, thé vert, brunoise de fruits à l'eau de rose **7*sans gluten*végan***

Mignardises : variétés de 4 chocolats et gaufrette chocolat sésame **12*sans gluten***

Gâteau à l'huile d'olive, mousse de crème fraîche, prune pochée **10**

Huîtres : demi-douzaine / **PM**

Salade de betteraves confites, betteraves chiogas fermentées et marinées, betteraves jaunes croustillantes, ricotta maison, poudre d'olive noire et raisins dorés **13**

Plateau jardinier : piments shishitos poêlés (soya), aubergines japonaises braisées, rutabaga frit, radis français fermentés, radis melon d'eau, carottes nantaises glacées au miel, yaourt à la coriandre, purée de fève nordique et huile de chili **16**

Ramen maison, sauce Alfredo au miso blanc et amande (végétalienne), pois vert, gourganes du Québec, menthe fraîche et pousses de basilic **16**

Sashimi de saumon sauvage certifié 'Ocean Wise' de C-B, vinaigrette au verjus, zucchini, mousse de maïs, croustillant de riz **18**

Pieuvre espagnole grillée, fleurons de choux fleurs croustillants, sauce pimentée, lime, poivron rouge et miel, purée de pois vert **18**

Lapin du Québec farci au saucisson maison, lait de pistache et salade de fenouil croquant **18**

Porc Nagano du Québec (ribs) glacé aux prunes jaunes d'Ontario et saké, garniture d'amande, coriandre et poivre vert **20**

S.V.P. nous informer de vos allergies alimentaires

SIDES

Polenta fries and spicy mayo **8**

Charcuterie platter, preserved fruits, cheese (1), jelly, pickles, fresh bread **19**

Cheese plater, nuts, preserved fruits, caramelised onions, house made jelly **17**

Fresh bread, Basil butter **3**

DESSERTS

Hanami gelly, pastry cream, cucumber water, green tea, fruit brunoise, rose water **7**
gluten free* vegan

Mignardises : variety of 4 chocolats and chocolat-sesamy waffer **12*gluten free***

Olive oil cake, fresh cream mousse, poached prune **10**

MENU

Oysters : Half-dozen / **MP**

Beet salad: Confit red beets, marinated and fermented Chiogas beets, crispy yellow beets, home made ricotta, greek black olive powder, golden raisins **13**

Garden plater : Grilled shishitos peppers (soy), braised Japanese eggplants, fried rutabaga, fermented french radish, water-melon radish, honey glazed heirloom carrots, coriander yogurt, Nordic bean puree, chili oil **16**

Home made ramen, almond and miso alfredo sauce (vegan), fresh peas, Fava beans, fresh mint, basil sprouts **16**

Ocean Wise certified wild salmon sashimi from British Columbia, verjus dressing, zucchinis, corn foam, rice puffs **18**

Grilled Spanish octopus, crispy cauliflower *florets*, lime red pepper and honey sauce, green pea puree **18**

Home made sausage stuffed Stanstead rabbit leg, pistachio milk, crispy fennel salad **18**

Quebec Nagano pork ribs, plum and sake bbq sauce, almond and coriander crust, lemon yogurt **20**

Please : inform us about your allergies