

AMUSE BOUCHES

Gravlax – labneh aux herbes	10
Crabcake & mayo épicé (2)	11
Huîtres & accompagnements (3)	12
Pogo d’agneau du Québec (2)	14
Pique-assiette du moment (4)	19

SALADES

LA TOMATE PEZZETTONI	12 –
La Tomate – sel fumé – roquette – huile d’olive Ornellaia	
SALADE MONTVERT & NOS RACINES	17 – 26
Laitue – betterave – labneh aux herbes – noix de Grenoble	
MOZZARELLA DI BUFFLONNE “GRAN TRADIZIONE”	18 – 27
Confiture de tomate – mozzarella – balsamique – basilic – roquette	
LA CRÉTOISE	19 – 28
Tomate – oignon vert – prosciutto – chèvre – balsamique – croûtons	

PLATS PIANO

PETIT POTAGE CARAMÉLISÉ	12
Légumes du moment – poudre umami	
BOUDIN CALIBRÉ	26
Demi-glace - poireau – poire – pomme de terre râpées - érable	
CREVETTES FLAMBÉES AU PERNOD	28
Crevette – poivron – poireau – crème	
PETONCLE “crème brûlée”	29
Érable – mayo – lime kaffir – tomate confite – roquette	
TARTARE DE CANARD	29
Poitrine saisie – ail noir – datte – pistache – roquette – croûtons	
TATAKI DE BŒUF WAGYU	38
Wagyu – oignon frit – gingembre	

PLATS FORTE

MORUE FRAÎCHE	38
Purée du moment – medley de légumes – beurre aux herbes	
CARRÉ D’AGNEAU	48
Gratin - olive Kalamata – ail confit – moutarde - medley de légumes	
LA CÔTE DE VEAU	52
Grelot - medley de légumes – beurre aux herbes – demi-glace	
MIXED GRILL DU CHEF (à partager)	-
Inspiration du chef et les accompagnements	

PÂTES FRAÎCHES

PIZZA DU MOMENT	28
RAVIOLI DU MOMENT	29
POLPETTE MARCOVECCHIO	30

PRÉ-DESSERT

ESCALOPE DE FOIE GRAS PRESTIGE POÊLÉE	18
Coulis – croûtons – fleur de sel aromatisé à l’hibiscus	
LA PLANCHE (pp.)	25
Fromages – charcuteries – noix – fruits – cornet de foie gras	

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT	11
GELATO (CITRON ou PISTACHE)	12
MOUSSE DE MASCARPONE	13
BEIGNET - CRÈME GLACÉE - SIROP D’ÉRABLE	14
CRÈME BRULÉE NORDIQUE (liqueur de sureau – mélilot)	15