

# menu

Charcutier, fromager et boulanger	30
Salade, oignons confits, pomme, tuile au grana padano	17
Gnocchis à la courge, romarin, clos St-Ambroise	20
Tataki de thon, chanvre, edamames, miso, érable	23
Tartare de bœuf, ail noir, jaune d'œuf râpé, os à moelle en persillade	26
Accras de lentilles, salsa à la courge, pleurotes frits	34
Lasagne, boeuf braisé, tomates confites, béchamel à la sauge	38
Perchaudes, beurre de citron, céleri-rave	39
Faux-filet de boeuf, duchesse au boudin maison	52
Chaudrée de homard, pétoncles, morue, poireaux, feuilleté maison	58

## Extras

Sauce	6
Petite salade	7
Pommes de terre croustillantes, mayo	7
Légumes	8
Pâtes maison tomates ou au beurre	10

# menu

Pork butcher, cheese maker, baker	30
Salad, onion confit, apple, grana padano tuile	17
Gnocchi with pumpkin and rosemary, Clos St-Ambroise	20
Tuna tataki, hemp, edamame, miso and maple	23
Beef tartare, black garlic, grated egg yolk, marrow bone in parsley sauce	26
Lentil accras, squash salsa, fried oyster mushrooms	34
Lasagne, braised beef, tomato confit, sage bechamel sauce	38
Yellow perch, lemon butter, celeriac	39
Beef sirloin, duchesse with homemade black pudding	52
Lobster chowder, scallops, cod, leeks, homemade puff pastry	58

## Extras

Sauce	6
Small salade	7
Crispy potatoes, mayo	7
Légumes	8
Homemade pastry with butter or tomato	10