



MENU POUR 2

49/pers
de 17h à 19h

Apéritivo

Aperol ou Campari Spritz
-15

Huîtres du jour

6/+20 12/+37

Focaccia et beurre du moment
+ 6

LE TROT

Choix de 2

*Rillettes de shiitake, graines de cameline marinée, câpres, moutarde et focaccia
(végétalien)*

*Fromage frais maison à l'ail confit, ciboulette, aneth, basilic et focaccia
(végétarien)*

Moules aux petits pois, beurre miso, estragon frais et émulsion de jalapenos. Servis avec focaccia

*Tête de Boston, granola salé et vinaigrette aux herbes
(végétalien, sans gluten)*

*Tomates fumées, coulis de tomate moutardé, purée de maïs, feta, granola maison et pousses de
basilic
(végétarien, sans gluten)*

LE GALOP
Choix de 2

*Pappardelles à la courgette et ail sauvage, ricotta fumée, poivrons confits, graines de tournesols et basilic
(végétarien)*

Lotte à la genièvre grillée sur charbon, purée de carottes au gingembre et tahini, fenouils braisés à la clémentine

*Aubergine chinoise en 3 cuissons, humus de gourganes aux herbes, salade fraîche de grenades, gourganes et fleurs d'ail
(vegan, sans gluten)*

*Picanha de boeuf grillé, chimichurri, panisse au poivron, oignons et mayonnaise aux herbes
(sans lactose, sans gluten)*

LA RÉCOMPENSE
CHOIX DE 1

*Biscuit moelleux au chia et thym, fraises du québec, rhubarbes fraîches, jus de fraises en siphon et poudre d'hibiscus
(vegan)*

Pavlova meringue italienne, oranges, pamplemousses, gelée d'argousier, huile d'olive extra vierge, piments de la Jamaïque, basilic et crème de citron

Fondue chocolat façon P&P (Pour 2)

Chocolat noir Guayaquil 64%, oranges, ananas, guimauves, craquant au sarrasin et chia, financier citron pavot, meringue, tire éponge, crème à la fève tonka et coulis de fruits