

Entrées

SALADES DE BETTERAVES – 10.

Vinaigrette au miel, noix de grenoble, fromage de chèvre, kale frit

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER – 12.

Palourdes, crevettes, pétoncles, fumet de poisson

TRUITE FUMÉE ARTISANALE – 13.

Chou kale, chou rouge, échalotes marinées, yogourt aneth et citron

FROMAGES ET CHARCUTERIES – 25.

ARANCINI ET CANARD – 14.

Arancini à la courge et champignons, canard confit, espuma de foie gras, chips de citrouille aux épices

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS – 13.

Champignons, demi glace romarin, magret de canard fumé, vin blanc, cheddar de l'Isle-Aux-Grues

PÉTONCLE – 13.

Mousse de pommes de terre, lardons, Bruxelles frit

TARTARE DE BŒUF – 16. PLAT – 28.

Échalotes, moutarde dijon, câpres, œuf frit, croûtons, copeaux de cheddar

HUÎTRES ET GARNITURE – 14. (6)

Trésor Du Large, mignonette, citron

LA BOULANGERIE – 3,75.

Pain naan du Panetier, pain aux olives, beurre aromatisé

À-côtés

FOIE GRAS POËLÉ – 10.

VODKA & PICKLES – 6.

WHISKEY ÉRABLE & BACON MAISON – 6.

FRITES DU BUCK – 4.

Encouragez vos petits commerçants
Payez comptant ou débit



Plats

INSPIRATION VÉGÉ – *prix selon l'arrivage

POISSON DU MOMENT - *prix selon l'arrivage

FLANC DE PORCELET ET BOUDIN NOIR – 21. (foie gras + 10.)

Flanc de porcelet braisé, tartelette de boudin noir, poires, cipollini, légumes du moment

FETTUCINI SAUMON FUMÉ – 24.

Saumon fumé artisanal, citron, câpres, olives, poivrons rôtis, aneth, parmesan

BURGER DE CERF – 24.

Pain brioché, champignons sautés, cheddar de l'Îsle-aux-Grues, bacon fumé, confit d'oignons au Sang d'Encre, mayo maison, frites au parmesan

ASSIETTE DE SAUCISSES – 19.

Saucisses maison, purée de pomme de terre, petit pois, légumes racine

CANARD DE BARBARIE – 30.

Gratin dauphinois, purée de choux fleur, poitrine de canard, compotée de canneberges, sauce foie gras

BAVETTE DE BOEUF À LA BIÈRE – 29.

Légumes du moment, pdt farcie, duxelle de champignons à la truffe, cipollini, demi glace au poivre

CERF ET FOIE GRAS – 42

Médailon de cerf, courge fumée, patates douces grillées, Bruxelles, rabioles, foie gras poêlé, compotée de bleuets

Desserts

CHEESECAKE AUX CANNEBERGES – 7.

Compotée de canneberges, crème au chocolat, poudre de menthe

FÔRÊT NOIR DU BUCK – 7.

Gâteau moelleux au chocolat, mousse chocolat ivoire, kirsch, confiture maison aux cerises

GATEAU AUX CAROTTES – 7.

Sirop aux épices, crème glacée à l'érable maison, grenobles

Encouragez vos petits commerçants
Payez comptant ou débit

