

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Pain focaccia, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 7 -
Olives marinées

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 18 -
Mozzarella di bufala du QC, salade de roquette & radis, fleur d'ail marinée

INSALATA FRUTTI DI MARE - 22 -
Salade de pieuvre, moules & palourdes, poivrons rôtis, cresson & oignons cipollini

CRUDO DI CAPESANTE - 21 -
Pétoncles crues, fenouil, fleurs de courgettes, rabiole

ASPARAGI - 15 -
Asperges du QC, vinaigrette agrumes, pistaches, herbes fraîches

ANTIPASTO MISTO - 19 -
3 Charcuteries maison, 1 fromage, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 23 -
Sauce tomate & basilic, parmigiano reggiano

CASARECCE AL RAGU D'ANATRA - 27 -
Ragu de canard braisé du Canard du village, pangrattato, parmigiano reggiano

TONNARELLI NERO DI SEPPIA ALLE VONGOLE - 29 -
Palourdes, asperges, pangrattato

TAGLIATELLE VERDI- 35 -
Morilles, graines de citrouille, parmigiano reggiano

.

IPPOGLOSSO - 36 -
Flétan de Gaspé, purée de fenouil, salade de tomates cerises & salicorne, basilic

PANCIA DI MAIALE- 30 -
Flanc de porc confit de la ferme Beurivage, glaçage à la rhubarbe, rhubarbe & céleri braisés, pollen de fenouil, réduction de vin rosé, basilic

.

MENU POUR LA TABLE
4 Services à partager
- 80 \ pers. -

IMPASTO

FOCACCIA - 5 -
Focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 7 -
Marinated olives

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 18 -
QC mozzarella di bufala, arugula & radish salad, marinated garlic scape

INSALATA FRUTTI DI MARE - 22 -
Octopus, mussels & clams salad, roasted bell peppers, watercress & cipollini onions

CRUDO DI CAPESANTE - 21 -
Raw scallops, fennel, zucchini flowers, tokyo turnip

ASPARAGI - 15 -
QC asparagus, citrus vinaigrette, pistachios, fresh herbs

ANTIPASTO MISTO - 19 -
3 Homemade charcuteries, 1 cheese, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 23 -
Tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

CASARECCE AL RAGU D'ANATRA - 27 -
Braised duck ragu from Canard du village, pangrattato, parmigiano reggiano

TONNARELLI NERO DI SEPPIA ALLE VONGOLE - 29 -
Clams, asparagus, pangrattato

TAGLIATELLE VERDI - 35 -
Morels, pumpkin seeds, parmigiano reggiano

.

IPPOGLOSSO - 36 -
Gaspé Halibut, fennel puree, cherry tomatoes & salicorn salad, basil

PANCIA DI MAIALE - 30 -
Confit pork belly from ferme Beurivage, rhubarb glaze, braised rhubarb & celery,
fennel pollen, rosé wine reduction, basil

.

MENU FOR THE TABLE
4 Courses to share
- 80 \ pers. -