

LABO CULINAIRE FOODLAB



Tête fromagée

Mostarda carvi, mitsuba

-7-

Huîtres

Kimchi, radis melon (3 minimum)

-3 ch-

Oignons

Porc effiloché, algue, pleurote érigé

-14-

Omble fumé

Mozzarella di bufala (QC), bourrache, radis d'hiver

-16-

Tartare de betterave

Cipollini, moutarde marinée

-13-

Velouté de panais

Mélilot, 14 Arpents, cameline

-11-

Langue de boeuf

Kale, orge

-17-

Morue

Seigle, chou-rave, glace de légumes

-25-

Pintade

Chou rouge, camerise

-28-

Porcelet

Sang, grelot, chicharrón

-24-

Avoine nue

Tournesol, pleurote b.d.g., Lindsay

-22-

Esturgeon

Rabiole, topinambour

-26-

Fromage

14 Arpents, Zacharie Cloutier, Chèvre à ma manière

-18-

Gâteau aux carottes

Crèmeux, gingembre

-9-

Tartelette aux champignons

Riz sauvage au lait, riz soufflé

-9-

Head cheese

Carraway mostarda, mitsuba

-7-

Oysters

Kimchi, watermelon radish (3 minimum)

-3 each-

Onion

Pulled pork, seaweed, oyster mushroom

-14-

Smoked char

Mozzarella di bufala (QC), borage, winter radish

-16-

Beetroot tartare

Cipollini, pickled mustard

-13-

Parsnip veloute

Mélilot, 14 Arpents, cameline

-11-

Beef tongue

Kale, barley

-17-

Cod

Rye, kolhrabi, vegetable glaze

-25-

Guinea fowl

Red cabbage, haskap

-28-

Piglet

Blood, fingerling potato, chicharrón

-24-

Naked oats

Sunflower, oyster mushroom, Lindsay

-22-

Sturgeon

Turnip, sunchoke

-26-

Cheese

14 Arpents, Zacharie Cloutier, Le Chèvre à ma manière

-18-

Carrot cake

Crèmeux, ginger

-9-

Mushroom tartlet

Wild rice pudding, puffed rice

-9-

Chef

Timothée Vielajus