

LABO CULINAIRE FOODLAB



Huitre

Mignonette, sauce piquante Mark's
-3 ch-

Sashimi

Kimchi, tomate cerise
-16-

Bourgot

Foccacia, aioli
-12-

Crabe des neiges

Ortie, orpin
-17-

Asperge

Yogourt, épinette
-13-

Crevette nordique

Radis, rabiole
-17-

Concombre

Radis, Mozzarella di bufala (QC)
-12-

Homard

Daikon, bourrache
-19-

Canard

Maitake, capucine
-16-

Flétan

Hémérocalle, poutargue, poireau
-28-

Porcelet

Asperge, chicharrón
-24-

Avoine nue

Tournesol, pleurote, Lindsay
-22-

Fromage

Louis d'or, Bleu d'Elizabeth, Pétard
-18-

Gâteau aux carottes

Crèmeux, gingembre
-9-

Céleri

Oseille, yogourt, granité
-8-

Tartelette à la rhubarbe

Chantilly, mélilot
-9-

Oyster

Mignonette, Mark's hot sauce
-3 each-

Sashimi

Kimchi, cherry tomato
-16-

Whelk

Foccacia, aili
-12-

Nordic shrimp

Nettle, stonecrop
-17-

Asparagus

Yogourt, spruce
-13-

Nordic shrimp

Radish, turnip
-17-

Cucumber

Radish, Mozzarella di bufala (QC)
-12-

Lobster

Daikon, borage
-19-

Duck

Hen of the woods, shallot
-16-

Halibut

Daylily, bottarga, leek
-28-

Piglet

Asparagus, chicharrón
-24-

Naked oats

Sunflower, oyster mushroom, Lindsay
-22-

Cheese

Louis d'or, Bleu d'Elizabeth, Pétard
-18-

Carrot cake

Crèmeux, ginger
-9-

Celery

Sorrel, yogourt, granita
-8-

Rhubarb tartlet

Chantilly, sweet clover
-9-

Chef

Timothée Vielajus