

# LABO CULINAIRE FOODLAB



**3/6/12 HUÎTRES • 10/19/35**

**PAIN ET BEURRE • 4**

**HÉMÉROCALLES VINAIGRETTE • 20**

*Moules, herbes, levain, cidre*

**ASPERGES • 17**

*Émulsion de Zacharie Cloutier*

**PLEUROTÉS • 21**

*Chimichurri, tournesol, citrouille*

**ENDIVES • 15**

*Ricotta de soya, échalotes*

**HUÎTRE 50°C • 16**

*Asperges, crème d'oursin*

**CŒUR DE CANARD FUMÉ • 18**

*Seigle, oignons, moutarde, orpin*

**SASHIMI • 19**

*Jus de moules fumé, épinette*

**SOUPE ORTIE • 17**

*Oeuf de cane 64°C, algues de Gaspésie, champignons, yogourt*

**FLANC DE PORC • 26**

*Crevettes de Matane, salsa verde, laque à la pomme*

**GÂTEAU AUX COURGETTES • 11**

*Concombre, vermouth, miel de printemps*

**RHUBARBE • 9**

*Agastache, fleur de sel*

*\* Menu sujet à changement en fonction des récoltes*

**3/6/12 OYSTERS • 10/19/35**

**BREAD AND BUTTER • 4**

**DAYLILY VINAIGRETTE • 20**

*Mussels, herbs, sourdough, cider*

**ASPARAGUS • 17**

*Zacharie Cloutier emulsion*

**OYSTER MUSHROOM • 21**

*Chimichurri, sunflower, squash*

**ENDIVES • 15**

*Soy ricotta, shallots*

**50°C OYSTERS • 16**

*Asparagus, sea urchin cream*

**SMOKED DUCK HEART • 18**

*Rye, onions, mustard, orpin*

**SASHIMI • 19**

*Smoked mussel juice, spruce*

**NETTLE SOUP • 17**

*64°C duck egg, seaweed from Gaspésie, mushrooms, yogurt*

**PORK BELLY • 26**

*Matane shrimps, salsa verde, apple glaze*

**ZUCCHINI CAKE • 11**

*Cucumber, vermouth, spring honey*

**RHUBARB • 9**

*Anise hyssop, fleur de sel*

*\* All items are subject to change according to seasonality and availability*

M / J / V / S 17H À 22H

W / T / F / S 5 TO 10 P.M.

RÉSERVATIONS [SAT.QC.CA/LABO](https://sat.qc.ca/labob)