

# LABO CULINAIRE FOODLAB



## HUITRE • 3 CH.

*Mignonette, Mark's hot sauce*

## MELON • 11

*Courge, prune*

## PÉTONCLE • 18

*Palourde, daïkon, groseille*

## COEUR DE CANARD • 14

*Airelle, endive, épinette*

## TARTARE DE BETTERAVE • 12

*Moutarde marinée, yogourt*

## AVOINE NUE • 22

*Pleurotte, Louis d'or, oignon*

## PINTADE • 27

*Betterave, ail des bois*

## ARRIVAGE • 28

*Céleri-rave, persil*

## FROMAGE • 18

*Louis d'or, Bleu d'Elizabeth, Grey Owl*

## POMME • 9

*Babeure, yogourt, oxalis*

## FRAISE • 9

*Sapin, chèvre*

## OYSTER • 3 EACH

*Mignonette, Mark's hot sauce*

## MELON • 11

*Squash, plum*

## SCALLOP • 18

*Clam, daïkon, whitecurrant*

## DUCK HEART • 14

*Lingonberry, endive, spruce*

## BEETROOT TARTARE • 12

*Pickled mustard, yogourt*

## NAKED OAT • 22

*Oyster mushroom, Louis d'or, onion*

## GUINEA FOWL • 27

*Beetroot, ramps*

## ARRIVAL • 28

*Celeriac, parsley*

## FROMAGE • 18

*Louis d'or, Bleu d'Elizabeth, Grey Owl*

## APPLE • 9

*Buttermilk, yogourt, oxalis*

## STRAWBERRY • 9

*Fir, goat cheese*

**Chef**

*Timothée Vielajus*