

LABO CULINAIRE FOODLAB



Huitre

Mignonette, sauce piquante Mark's
-3 ch-

Charcuterie

Moutarde, levain
-25-

Tomate héritage

Mozzarella di Bufala (QC), basilic
-12-

Sashimi

Concombre, physalis
-16-

Accras

Coriandre, piment
-11-

Melon

Concombre, lardo
-11-

Anguille

Poivron, persil
-18-

Pain vapeur

Foie gras, canard, bleuets
-18-

Porcelet

Mactre de Stimpson, maïs
-26-

Arrivage

Aubergine, courgette, poutargue
-28-

Chou-fleur

Shiitake, tournesol, Lindsay
-22-

Fromage

Louis d'or, Bleu d'Elizabeth, Jack le chevrier
-18-

Maïs

Maïs, maïs
-9-

Céleri

Oseille, yogourt, granité
-8-

Framboise

Miel, tagète
-10-

Oyster

Mignonette, Mark's hot sauce
-3 each-

Charcuterie

Mustard, sourdough
-25-

Heirloom tomato

Mozzarella di Bufala (QC), basil
-12-

Sashimi

Cucumber, physalis
-16-

Accras

Coriander, chili
-11-

Melon

Cucumber, lardo
-11-

Eel

Pepper, parsley
-18-

Steamed bun

Foie gras, duck, blueberry
-18-

Piglet

Stimpson's Surf Clam, corn
-26-

Arrival

Eggplant, courgette, bottarga
-28-

Cauliflower

Shiitake, sunflower, Lindsay
-22-

Cheese

Louis d'or, Bleu d'Elizabeth, Jack le Chevrier
-18-

Corn

Corn, corn
-9-

Celery

Sorrel, yogourt, granita
-8-

Raspberry

Honey, marigold
-10-

Chef

Timothée Vielajus