



ENTRÉES × PLATS

VELOUTÉ D'OIGNONS BLANCS

Oseille, betterave, endive, crumble de seigle

7

GRAVLAX DE THON ALBACORE

Gingembre, orange fraîche & confite, fenouil chili mariné, radis vert

11

TARTARE DE BOEUF

Jaune d'oeuf confit, légumes marinés, cerfeuil truffe, émulsion à la bière

13

TATAKI DE VEAU

Oeuf de caille, champignons shimeji marinés manchego, croutons noir

14

12 HUITRES

Raifort frais, citron, mignonette

30

CHARCUTERIES MAISON

Pain de campagne, moutarde maison, légumes marinés

15 / 26

RISOTTO D'ORGE

Légumes d'hiver, citron confit, pistaches raifort, kale croustillant

20

PÉTONGLES SAISIS

Céleri-rave, pommes fraîches & fumées, shitake vinaigrette truffe & noisette, cresson rouge

28

BAVETTE DE BOEUF

Chimi Churri, choux de bruxelles, champignons salsifis, pousse de moutarde

26

MORUE DE NORVÈGE

Purée de carotte & cumin, carottes nantaises chorizo portugais, grenobloise, coriandre

24

VOLAILLE

Crèmeux de betteraves & xéres, bettes à carde cipollini confit, topinambours, jus de poulet rôti

25

À PARTAGER × DÉGUSTATION

PLATEAU DU MOMENT

PM

5 SERVICES

Au choix du chef

55 \$

M A N G E R

#HENRISAINTHENRI.COM

//

FACEBOOK.COM/HENRISAINTHENRI

//

MTL

