

Désireux de rendre hommage à notre terroir, et aux producteurs locaux, nous souhaitons mettre l'emphase sur les produits de qualité qui façonnent notre belle région.

C'est avec joie que notre Chef Vincent Levasseur et son équipe vous propose un menu qui évolue au gré des saisons, des inspirations et qui saura vous charmer par la quintessence de saveurs authentiques.

Bon Appétit!

Eager to pay tribute to our terroir, and to local producers, we want to emphasize the quality products that shape our beautiful region.

It is with joy that our Chef Vincent Levasseur, and their team offers you a menu that evolves with the seasons, inspirations and that will charm you with the quintessence of authentic flavors.

Enjoy your meal!

Table d'Hôte: 90 \$


RESTAURANT

ENTRÉES | *APPETIZERS*

Parmentier de topinambours

Poireaux marinés, tuile d'Alfred, crème aigre

Jerusalem artichokes soup

Marinated leeks, Alfred cheese chip, sour cream

19

Tagliata de bœuf CAB

Roquette, parmesan, espuma de brioche

CAB Beef Tagliata

Argula, parmesan, brioche espuma

26

Crudo de pétoncles

Suprême d'agrumes, gel clémentine

Scallop crudo

Citrus supreme, Clementine gel

24

Foie gras au torchon du Québec & framboise

Pain brioché, Chutney de figues aux épices et noisettes

House made Foie gras & raspberries

Brioche, spiced fig chutney & hazelnut

35

Table d'hôte supp. 10

Raviolo de champignons et Ricotta

Consommé, purée d'oignons à la bière de l'Abyssé de la Gorge

Mushroom Raviolo

Consommé, Abyssé de la Gorge's beer braised onion puree

26

PLATS PRINCIPAUX | *MAIN COURSES*

Ris de veau	52
Purée de cèleri-rave, rémoulade, cèleri mariné, jus gras au beurre noisette	
<i>Sweetbread</i>	
<i>Celeriac, puree, remoulade, pickled celery, brown butter jus</i>	
Filet mignon	60
Pommes de terre croustillantes, purée de carottes brûlées au miso, jus à la moelle	
<i>Filet Mignon</i>	
<i>Crispy potatoes, miso carrots purée & bone marrow jus</i>	<i>Table d'hôte supp. 8</i>
Longe d'agneau en croûte de champignons	56
Espuma d'haricots blancs, noix de pin cuites sous pression, chorizo de Scotstown, jus de viande	
<i>Loin Lamb in mushrooms crust</i>	
<i>White beans espuma, pressure cooked pine nuts, Scotstown chorizo, jus</i>	
Risotto de sarrasin aux champignons	48
Alfred Grand Cru, velouté de pois verts	
<i>Mushrooms buckwheat Risotto</i>	
<i>Alfred Grand cru cheese, green pea veloute</i>	
Râble de lapin en crépine	56
Farci à la pancetta et épinards, ravioli au pétoncle, betterave, jus de lapin à la moutarde	
<i>Rabbit loin in crepine</i>	
<i>Panchetta & spinach stuffed rabbit loin, scallop ravioli, beet, mustard rabbit jus</i>	<i>Table d'hôte supp. 8</i>
Poisson du jour	48
<i>Fish of the day</i>	

DESSERTS

Rocher à la Praline * Allergie Noix, sans gluten 25
Ganache montée à la Praline Noisettes & Amandes, Crémeux au citron, Sorbet poire
Praline Rocher
Hazelnut & Almond Praline whipped Ganache, Lemon Cream, Pear Sorbet **Table d'hôte supp. 5**

Choux demi-dieu au craquelin et à la crème 20
Caramel salé, pommes caramélisées, glace à la pomme Tatin et calvados
Grand Crispy Cream puff
Salted caramel, candied apples, calvados & caramelized apple ice cream

Parfait à l'orange sanguine 20
Sablé, chip orange, suprême d'oranges, meringue lime et caramel à l'orange sanguine
Blood orange parfait
Shortbread, orange chip, Orange Supreme, lime meringue & blood orange caramel

Gâteau aux Carottes Classique 20
Fromage crémeux, chips de carottes
Classic Carrot cake
Cheese cream, carrot chips

***Sélection de fromages** 25
Une sélection des meilleurs fromages au lait cru et pasteurisés du terroir
****Cheeses Selection***
A selection of the region's finest raw and pasteurized cheeses **Table d'hôte supp. 5**