



TÂBLE D'HÔTE: 115\$

ENTRÉES - APPETIZERS

CE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS AVIS PRÉALABLE
THIS MENU MAY BE CHANGED WITHOUT PRIOR NOTICE



SOUPE À L'OIGNON

OIGNONS MARINÉS, FROMAGE DE L'ABBAYE SAINT-BENOIT,
PURÉE D'ÉCHALOTTE AU VIN ROUGE, TUILE DE PÂTE FEUILLETÉE

28\$

FRENCH ONION SOUP

PICKLED ONIONS, ABBAYE SAINT-BENOIT CHEESE, RED WINE SHALLOTS PURÉE,
PUFFED PASTRY TUILE

FOIE DE VEAU DE LAIT

PARFAIT DE COURGE MUSQUÉE, MARMELADE DE
CHAMPIGNONS, PURÉE DE PANAI, CROUSTILLE DE SAUGE

32\$

SUCKLING VEAL LIVER

BUTTERNUT SQUASH PARFAIT, MUSHROOM MARMELADE, PARSNIP PURÉE,
SAGE CHIPS

PÊTONCLES DE LA NOUVELLE ÉCOSSE

ESPUMA DE POMME DE TERRE, CHOU FRISÉ, LARDONS,
FROMAGE LOUIS D'OR, ÉCUME DE POISSON

34\$

NOVA SCOTIA SCALLOPS

GOLD POTATO ESPUMA, KALE, BACON BITS, LOUIS D'OR CHEESE

FOIE GRAS TORCHON DE LA CANARDIÈRE

GEL D'ARGOUSIER, PACANES AUX CINQ ÉPICES, CERISES DE TERRE AU
VIN DE GLACE, BRIOCHE AU GINGEMBRE DU QUÉBEC

42\$

CANARDIÈRE FOIE GRAS TORCHON

SEA BUCKTHORN GEL, ALL SPICE PEACANS, GINGER
BRIOCHE, GROUND CHERRIES MARRINATED WITH ICE WINE

TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$

OMBLE CHEVALIER FUMÉ

BLINI DE POMME DE TERRE, POIREAUX POCHÉS, GEL DE VERJUS, CRUMBLE DE
BAGEL PLEIN-GOÛT, CAVIAR D'ESTURGEON

33\$

SMOKED ARCTIC CHAR

POTATOES BLINI, POACHED LEEKS, VERJUS GEL, EVERYTHING BAGEL CRUMBLE,
STURGEON CAVIAR

DUMPLING DE CHAMPIGNONS HOMARD

CHAMPIGNONS HOMARD, SHIITAKE, CHOUX NAPPA,
BOUILLON DASHI AU KOMBU

32\$

LOBSTER MUSHROOM DUMPLING

LOBSTER MUSHROOMS, SHIITAKE, CHINESE CABBAGE, KOMBU DASHI



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

CE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS AVIS PRÉALABLE
THIS MENU MAY BE CHANGED WITHOUT PRIOR NOTICE



AGNOLOTTI AU CHOU-FLEUR 64\$
POTAGE DU BARRY À LA CARDAMOME, FLEURONS DE CHOU-FLEUR MARINÉS

AGNOLOTTI STUFFED WITH CAULIFLOWER
DU BARRY SOUP FLAVORED WITH CARDAMOME, PICKLED CAULIFLOWER

LOTTE DE LA CÔTE EST 64\$
CROÛTE DE PROSCIUTTO, DÉCLINAISON DE CAROTTE, JUS CORSÉE, CHIPS D'ARTICHAUD

EAST COAST MONKFISH
PROSCIUTTO CRUST, CARROTS, JUS CORSÉE, ARTICHOKE CHIPS

DORÉ DE LAC 64\$
BETTERAVE RÔTIE, SAUCE VIERGE AU MAIS GRILLÉ, RIZ SAUVAGE
WALLEYE
ROASTED BEETS, SAUCE VIERGE WITH CHARED CORN, WILD RICE

TRIO D'AGNEAU LOCAL 67\$
PRESSÉ D'ÉPAULE AVEC CROÛTE D'AIL NOIR, TORTELLINI, LONGE RÔTIES, PURÉE DE POIS VERT À LA MENTHE, GOURGANES, CHANTERELLES, JUS D'AGNEAU

LOCAL LAMB TRIO
PRESSED SHOULDER WITH BLACK GARLIC CRUST, TORTELLINI, GRILLED LOIN, PEA
PURÉE WITH MINT, FAVA BEANS, CHANTERELLE, LAMB JUS

FILET MIGNON AAA 80\$
POMMES FONDANTES, BETTACARDE, CHAMPIGNONS LOCAUX,
SAUCE CHARCUTIÈRE

GRILLED BEEF AAA FILET MIGNON TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$
POTATO FONDANTE, SWISS CHARD, LOCAL MUSHROOMS, SAUCE CHARCUTIÈRE

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE
SAUCE DIEPPOISE AUX MOLLUSQUES DU SAINT-LAURENT, FENOUIL BRAISÉ, PURÉE DE
POIREAUX À L'ANIS, CHAMPIGNONS DE LA GASPÉSIE 67\$

HALIBUT FROM GASPÉSIE
DIEPPOISE SAUCE WITH MOLLUSC FROM THE SAINT-LAURENT, BRAISED FENNEL, LEEK PURÉE
WITH STAR ANIS, MUSHROOMS FROM GASPÉSIE

DUO DE CANARD DE LA CANARDIÈRE 65\$
MAGRET RÔTIES, ROULEAU DE CUISSE CONFITE, CAMERISE, PURÉE DE BETTERAVE
JAUNE, JUS DE CANARD

LA CANARDIÈRE DUCK DUO
DUCK MAGRET, DUCK CONFIT ROLL, HASKAP BERRY, YELLOW BEET PURÉE, DUCK JUS

LE RIVERAIN



DESSERTS

CE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS AVIS PRÉALABLE
THIS MENU MAY BE CHANGED WITHOUT PRIOR NOTICE



DOUCEUR COCO & FRUIT DE LA PASSION RIZ AU LAIT DE COCO, BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES, CAMEL AU BEURRE SALÉ, TUILE CROQUANTE ET ESPUMA MANGUE PASSION SWEET COCONUT & PASSION FRUIT Coconut milk rice, exotic fruit brunoise, salted butter caramel, crunchy tuile and mango passion fruit espuma	26\$
DÉLICATESSE VERVEINE & FRAMBOISE GANACHE MONTÉE VERVEINE, TUILE CROUSTILLANTE, GEL VERVEINE, GEL FRAMBOISE, FRAMBOISES FRAÎCHES ET SORBET FRAMBOISE VERBENA & RASPBERRY DELICACY verbena ganache, crispy tuile, verbena gel, raspberry gel, fresh raspberries and raspberry sorbet	25\$
FRAÎCHEUR FRAISE & RHUBARBE RHUBARBE POCHÉE AU JUS DE FRAISES, BISCUIT MOELLEUX AU CITRON, MOUSSE LÉGÈRE À LA FRAISE, COEUR COULANT À LA FRAISE, FRAISES FRAÎCHES ET SORBET RHUBARBE STRAWBERRY & RHUBARB FRESHNESS rhubarb poached in strawberry juice, soft lemon cookie, light strawberry mousse, strawberry heart coulant, fresh strawberries and rhubarb sorbet	24\$
MARIAGE DU CHOCOLAT ET DE LA GRIOTTE BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT, TUILE CROUSTILLANTE AU CACAO, CRÈME LÉGÈRE AU CHOCOLAT AU LAIT, CONFIT GRIOTTE, SORBET CERISE NOIRE MARRIAGE OF CHOCOLATE AND SOUR CHERRY Soft chocolate biscuit, crispy cocoa nibs tuile, light milk chocolate cream, morello cherry confit, black cherry sorbet	26\$
SÉLECTION DE FROMAGES UNE SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES AUX LAITS CRUS ET PASTEURISÉS DU TERROIR CHEESES SELECTION A selection of the region's finest raw and pasteurized cheeses	30\$
TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$	