



TÂBLE D'HÔTE: 115\$
ENTRÉES - APPETIZERS



POTAGE AUX FINES HERBES LÉGUMES NOUVEAUX EN JARDINIÈRE, RAVIGOTE AU VIN BLANC FRESH HERB SOUP SPRING VEGETABLES, WHITE WINE VINAIGRETTE	28\$
DÉCLINAISON DE CANARD RHUBARBE CONFITE, LÉGUMES VERTS MARINÉS, RIZ SAUVAGE SOUFLÉ, VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE THREE-WAY DUCK CANDIED RHUBARB, PICKLED GREEN VEGETABLES, PUFFED WILD RICE, MEAT JUS VINAIGRETTE	28\$
PIEUVRE GRILLÉE PURÉE D'ÉCHALOTTE, BEURRE ROUGE, FLEUR DE CIBOULETTE, OIGNONS PERLÉS MARINÉS, ÉCHALOTTES CROUSTILLANTES GRILLED OCTOPUS SHALLOT PURÉE, RED WINE BUTTER, CHIVE FLOWER, PICKLED PEARLED ONIONS, CRISPY SHALLOTS	34\$
PARFAIT DE FOIE À L'HYDROMEL APHAÏA CANNELÉ AU MIEL DE SAPIN, SARRASIN SOUFLÉ, POLLEN D'ABEILLE FOIE GRAS PARFAIT WITH APHAÏA MEAD FIR TREE HONEY CANNELÉ, PUFFED BUCKWHEAT, BEE POLLEN	42\$
OMBLE CHEVALIER FUMÉ POIREAUX CONFIT, SAUCE GRIBICHE, BLINI DE POMME DE TERRE, CAVIAR D'ESTURGEON SMOKED ARTIC CHAR LEEK CONFIT, GRIBICHE SAUCE, POTATO BLINI, STURGEON CAVIAR	32\$
RAVIOLO ASPERGE ET FROMAGE DE CHÈVRE VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHE, FROMAGE DE CHÈVRE DU DOMAINE COURVAL, CONFITURE DE JAUNE D'OEUF DE CANNE, CHAMPIGNONS SAUVAGES ASPARAGUS AND GOAT CHEESE RAVIOLO WHITE ASPARAGUS SOUP, GOAT CHEESE FROM DOMAINE COURVAL, EGG YOLK JAM, WILD MUSHROOMS	30\$

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



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

RISOTTO CHAMPIGNONS ET PÉTONCLES 70\$
FROMAGE ALFRED LE FERMIER, HUILE DE TRUFFLE DES APALACHES,
CHIPS DE TOPINAMBOUR, TRUFFLE

MUSHROOMS RISOTTO WITH SCALLOPS
ALFRED LE FERMIER CHEESE, APALACHES TRUFFLE OIL,
JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS, TRUFFLE

BAR RAYÉ DE MIRAMISHI AU NOUVEAU-BRUNSWICK 64\$
CHOU FARCIS LARDONS ET ORGE PERLÉ, PURÉE DE COURGE,
CHIPS DE TOPINAMBOUR, BEURRE BLANC FUMÉ

STRIPPED BASS FROM MIRAMISHI IN NEW-BRUNSWICK
STUFFED CABBAGE WITH LARDONS AND PEARLED BARLEY, SQUASH PURÉE,
JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS, SMOKED BEURRE BLANC

ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE 64\$
CROÛTE D'AIL NOIR, SPÄTZLES AUX ÉPINARDS, PURÉE DE PETIT POIS À LA MENTHE,
ASPERGE, MAITAKE, JUS AROMATISÉ AU ROMARIN

BRAISE LAMB SHOULDER
BLACK GARLIC CRUST, SPINACH SPÄTZLES, GREEN PEAS AND MINT PURÉE,
ASPARAGUS, MAITAKE, ROSEMARY FLAVORED JUS

FILET MIGNON AAA 80\$
ÉTAGÉ DE POMME DE TERRE, DÉCLINAISON DE CELERI-RAVE, SAUCE
PÉRIGOURDINE

GRILLED BEEF AAA FILET MIGNON TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$
LAYERED POTATO, CELERIAC, SAUCE PERIGOURDINE

«CHAUDRÉE» RIPPLECOVE 60\$
POISSON DU JOUR, BACON DE SAUMON, MOLLUSQUE DU SAINT-LAURENT, POMME
DE TERRE GRILLÉES, POIREAUX CONFIT, PURÉE D'ÉPINARDS

RIPPLECOVE "CHOWDER"
FISH OF THE DAY, SALMON BACON, SAINT-LAURENT MOLLUSCS, GRILLED POTATOES,
LEEK, SPINACH PURÉE

CUISSE DE LAPIN 68\$
MOUSSELINE DE SHIITAKE, CAROTTE AU MIEL D'AIL, PURÉE DE CAROTTE BRÛLÉE,
POMME DAUPHINE, GEL D'ARGOUSIER, JUS À LA MOURTARDE

RABBIT
SHIITAKE MOUSSELINE, HONEY GLAZED CARROT, BURNT CARROT PURÉE,
POMME DAUPHINE, SEABUCKTHORN GEL, MUSTARD JUS



DESSERTS



MARIAGE DU CHOCOLAT ET DU TOPINAMBOUR GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT, GANACHE MONTÉE À LA VANILLE, TUILE DE CACAO AMER, ESPUMA DE TOPINAMBOUR	29\$
CHOCOLATE AND JERUSALEM ARTICHOKE PAIRING MILK CHOCOLATE GANACHE, VANILLA GANACHE, BITTER COCOA TUILE, JERUSALEM ARTICHOKE ESPUMA	
POMME, Caramel ET CARDAMOME PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES, POMMES POCHÉES, SAUCE CARAMEL, GANACHE MONTÉE VANILLE ET CARDAMOME, SORBET POMME VERTE	27\$
APPLE, CARAMEL AND CARDAMOM ALMONDS PÂTE SUCRÉE, POCHED APPLE, CARAMEL SAUCE, VANILLA AND CARDAMOM GANACHE, GREEN APPEL SORBET	
RENCONTRE DES AGRUMES ET DU SAFRAN BISCUITS AUX AMANDES, CONFIT D'AGRUMES, CRÉMEUX CITRON, ESPUMA SAFRAN VANILLE	29\$
CITRUS AND SAFFRON ENCOUNTER ALMONDS BISCUITS, CANDIED CITRUS, LEMON CRÉMEUX, SAFFRON AND VANILLA ESPUMA	
DUO CACAHUÈTE ET CARAMEL TUILES CROUSTILLANTES, SABLÉ VANILLE, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC, CACAHUÈTES CARAMELISÉES, GLACE CARAMEL, ESPUMA LAIT DE SOYA	27\$
CARAMEL AND PEANUT DUO VANILLA BUTTER COOKIE, WHITE CHOCOLATE GANACHE, CARAMELISED PEANUTS, CARAMEL ICE CREAM, SOY MILK ESPUMA	
SÉLECTION DE FROMAGES SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES DU TERROIR	30\$
CHEESES SELECTION A SELECTION OF THE REGION'S FINEST CHEESES	
	TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$

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