



TÂBLE D'HÔTE: 125\$
ENTRÉES - APPETIZERS

BURRATA FUMÉE DÉCLINAISON DE TOMATES, HUILE DE BASILIC, FOCCACIA GRILLÉE, GRAINE DE TOURNESOL	28\$
SMOKED BURRATA GRILLED HEIRLOOM TOMATOS, TOMATO POWDER, MARINATED TOMATOS, BASIL OIL, SUNFLOWER SEED, GRILLED FOCCACIA	
FLANC DE PORC NAGANO SALADE DE CHOU-RAVE AVEC VINAIGRETTE AU BABEURRE, ABRICOT CONFIT, CROUSTILLE DE PEAU DE PORC, GEL DE GRIOTTE AU BOURBON, NAGANO PORK BELLY KOHLRABI SALAD WITH BUTTERMILK DRESSING, CANDIED APRICOT, CRISPY PORK SKIN, BOURBON SOUR CHERRY,	30\$
CALMAR FARÇI DE CHORIZO VELOUTÉ DE MAÏS, CRUMBLE DE QUINOA SOUFFLÉ, MOLLUSQUES DU SAINT-LAURENT, CHORIZO DE SCOTSTOWN CALAMARI STUFFED WITH CHORIZO CORN VELOUTÉ, PUFFED QUINOA CRUMBLE, MOLLUSKS FROM SAINT-LAURENT, SCOTSTOWN CHORIZO	28\$
PARFAIT DE FOIE GRAS À L'HYDROMEL APHAÏA CANNELÉS AU MIEL DE SAPIN, SARRASIN SOUFFLÉ, POLLEN D'ABEILLE FOIE GRAS PARFAIT WITH APHAÏA MEAD FIR TREE HONEY CANNELÉS, PUFFED BUCKWHEAT, BEE POLLEN	42\$ TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$
MORUE NOIRE FUMÉE DE COMLOMBIE-BRITANNIQUE CRAQUELIN DE RIZ, BOK CHOY GRILLÉ, SHIITAKE, MICRO CORIANDRE, VINAIGRETTE À L'AIL NOIR SMOKED BLACK COD FROM BRITISH COLUMBIA RICE CHIPS, GRILLED BOK CHOY, SHIITAKE, MICRO CILANTRO, BLACK GARLIC VINAIGRETTE	30\$
TORTELLONI AUX SHIITAKES DE MR. HEATH RICOTTA MAISON FAIT AVEC LE LAIT DE LA PINTE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, MICROS POUSSÉS, ALFRED LE FERMIER TORTELLONI STUFFED WITH MR. HEATH SHIITAKE HOMEMADE RICOTTA WITH LA PINTES' MILK, WILD MUSHROOMS, MICRO GREEN, ALFRED LE FERMIER	30\$



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

RISOTTO PETITS POIS ET PÉTONCLES

PÉTONCLES POÊLÉS, DÉCLINAISON DE PETITS POIS,
FROMAGE DE CHÈVRE DU DOMAINE COURVAL

64\$

GREEN PEA RISOTTO WITH SCALLOPS

PAN SEARED SCALLOP, GREEN PEA PURÉE, POACHED GREEN PEAS,
GOAT CHEESE FROM DOMAINE COURVAL

DORÉ DU LAC ST-PIERRE

CANNELLONI DE DAIKON FARÇI DE CRUSTACÉS, BISQUE DE CRUSTACÉS
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RADIS

64\$

WALLEYE FROM LAC ST-PIERRE

DAIKON ROLL STUFFED WITH CRUSTACEANS, CRUSTACEAN BISQUE, CAULIFLOWER PURÉE, RADISH

MAGRET DE CANARD DE LA CANARDIÈRE

FLEUR DE COURGETTE FARÇIE DE SAUCISSE DE CANARD, PURÉE DE BETTERAVES,
CHANTERELLES, SAUCE GASTRIQUE À LA CAMERISE

66\$

DUCK MAGRET FROM LA CANARDIÈRE

ZUCCHINI FLOWER STUFFED WITH HOMEMADE DUCK SAUSAGE, BEET PURÉE,
CHANTERELLES, HASKAP BERRY GASTRIC SAUCE

FILET MIGNON AAA

POMMES DE TERRES FONDANTE, LÉGUMES DE SAISONS, MOELLE DE BOEUF,
GREMOLATA, JUS DE VIANDE AU MADÈRE

75\$

BEEF AAA FILET MIGNON

BUTTER POACHED POTATOES, SEASON VEGETABLES, BONE MARROW, GREMOLATA,
MEAT JUS WITH MADÈRE WINE

TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE

GNOCCHIS PARISIENS, GOURGANES, PISTOU DE FINES HERBES, HUILE VERTE,
CHAMPIGNONS DE SAISON

66\$

HALIBUT FROM GASPÉSIE

PARISIAN GNOCCHI, FAVA BEAN, FINE HERBS PISTOU, SEASONAL MUSHROOMS

SUPRÊME DE PINTADE

MOUSSELINE DE SHIITAKE, LARDONS DE SANGLIER, SUCRINE GRILLÉE,
HARICOTS PLATS, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS

64\$

GUINEA FOWL

SHIITAKE MOUSSELINE, BOAR BACON, GRILLED BUTTER LETTUCE, RUNNER BEANS, ANCHOVY VINAIGRETTE



DESSERTS

<p>DUO CHOCOLAT ET NOISETTE DACQUOISE À LA NOISETTE, MOUSSE AU CHOCOLAT, CROUSTILLANT PRALINÉE NOISETTE, TUILE DE CACAO AMER, SORBET AU CACAO AMER</p> <p>CHOCOLATE AND HAZELNUT DUO HAZELNUT DACQUOISE CAKE, CHOCOLATE MOUSSE, HAZELNUT PRALINE, BITTER COCOA SORBET</p>	<p>29\$</p>
<p>FRAMBOISE, VERVEINE ET CITRONNELLE GANACHE MONTÉE VANILLE, GANACHE MONTÉE VERVEINE, GEL DE FRAMBOISE, GEL DE VERVEINE, GEL DE CITRONNELLE, SORBET FRAMBOISE</p> <p>RASPBERRY, VERBENA, LEMONGRASS VANILLA GANACHE, VERBENA GANACHE, RASPBERRY GEL, VERBENA GEL, LEMONGRASS GEL, RASPBERRY SORBET</p>	<p>27\$</p>
<p>RENCONTRE DES PETITS POIS ET DE LA FRAISE POIVRÉE GANACHE MONTÉE VANILLE, GEL PETITS POIS, GEL FRAISE, POIVRE MOULUE, ESPUMA PETITS POIS, MERINGUE POIVRÉE. SORBET FRAISE.</p> <p>GREEN PEAS AND PEPPERED STRAWBERRY PAIRING VANILLA GANACHE, GREEN PEA GEL, STRAWBERRY GEL, FRESH PEPPER, MERINGUE, GREEN PEA LIGHT MOUSSE, STRAWBERRY SORBET</p>	<p>29\$</p>
<p>PLAISIR EXOTIQUE PANNA COTTA VANILLE, CRÈMEUX MANGUE, TARTARE ANANAS, MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION, ESPUMA MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION</p> <p>EXOTIC DELIGHT VANILLA PANNA COTTA, MANGO CRÈMEUX, PINEAPPLE, MANGO AND PASSION FRUIT TARTARE, MANGO AND PASSION FRUIT LIGHT MOUSSE</p>	<p>29\$</p>
<p>SÉLECTION DE FROMAGES SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES DU TERROIR</p> <p>CHEESES SELECTION A SELECTION OF THE REGION'S FINEST CHEESES</p>	<p>30\$</p>

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