



TÂBLE D'HÔTE: 125\$
ENTRÉES - APPETIZERS



TARTE RENVERSÉE AUX BETTERAVES BETTERAVE, FROMAGE VEGETALIEN DE CAJOU, CAJOU AU DAMARI MASSAWIPPI, GASTRIQUE AU CIDRE DE GLACE UPSIDE DOWN BEET TART BEET, VEGAN CASHEW CHEESE, ROASTED CASHEW WITH DAMARI, ICEWINE GASTRIQUE SAUCE	28\$
GRAVLAX DE CERF DU SABOT D'OR GEL D'AIRELLE, TROMPETTE DE LA MORT MARINÉE, VINAIGRETTE À L'ÉPINETTE SABOT D'OR DEER GRAVLAX HUCKLEBERRY GEL, PICKLED BLACK CHANTERELLE, SPRUCE DRESSING	30\$
MOLLUSQUE DU SAINT-LAURENT FAÇONS MARINIÈRE MIRPOIS MARINÉS, GEL DE VIN BLANC VIDAL, SAUCE AU BEURRE MOLLUSC FROM THE SAINT-LAURENT RIVER PICKLED MIRPOS, VIDAL WHITE WINE GEL, BUTTER SAUCE	32\$
FOIE GRAS TORCHON AU SORTILÈGE GEL DE POMMETTE DU VERGER HEATH, POMME PARISIENNE NOIX DE NOYER LOCAL GLACÉ AU SIROP DE BOULEAU FOIE GRAS PARFAIT WITH SORTILÈGE CRAB APPLE GEL FROM MR. HEATH ORCHARD, PARISIENNE APPLE, LOCAL WALLNUT GLAZED WITH BIRCH SYRUP,	42\$
MORUE NOIRE FUMÉE DE COMLOMBIE-BRITANNIQUE SABAYON À L'OURSIN, TOMBÉE DE POREAUX, SALSIFIS SMOKED BLACK COD FROM BRITISH COLUMBIA SEA URCHIN SABAYON, LEEK, SALSIFY	30\$
RAVIOLIS À LA COURGE ET PANCETTA DE SANGLIER GEL DE POIRÉE DE GLACE, GRAINE DE COURGE TORRÉFIÉ, CHIPS DE COURGE DELICATA SQUASH AND BOAR BACON RAVIOLIS PEAR ICEWINE GEL, TOASTED SQUASH SEED, DELICATA SQUASH CHIPS	30\$

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

RISOTTO AUX BETTERAVES ET PÉTONCLES 64\$
PÉTONCLES POÊLÉS, DÉCLINAISON DE BETTERAVES, CHAMPIGNONS, TUILE CORAIL, FROMAGE DE CHÈVRE DU DOMAINE COURVAL

BEEF RISOTTO WITH SCALLOPS
PAN SEARED SCALLOP, RED BEETS, YELLOW BEETS, CHIOGGIA BEETS, TUILE CORAIL, GOAT CHEESE FROM DOMAINE COURVAL

TRUITE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE 64\$
POIREAUX CONFIT, SAUCE GRIBICHE AUX OEUFS DE TRUITE, CHIPS DE PEAU DE POISSON, CHAMPIGNONS SAUVAGE, BEURRE BLANC FUMÉ

TROUT FROM NOVA SCOTIA
LEEK CONFIT, GRIBICHE SAUCE MADE WITH TROUT CAVIAR, FISH SKINI CHIPS, WILD MUSHROOMS, SMOKED BEURRE BLANC

MAGRET DE CANARD DE LA CANARDIÈRE 66\$
TIAN DE LÉGUMES, PRALINÉ DE LENTILLES, PATISSON, CHANTERELLE, GRAINE DE TOURNESOL TORRIFIÉES, GASTRIQUE AUX BAIES DE SUREAU

DUCK MAGRET FROM LA CANARDIÈRE
VEGETABLE TIAN, LENTIL MOUSSE, PATTY PAN SQUASH, CHANTERELLE, ROASTED SUNFLOWER SEED, ELDERBERRY GASTRIC SAUCE

FILET MIGNON AAA 90\$
ROSTI DE POMME DE TERRE, PURÉE D'ÉCHALOTTE AU VIN ROUGE, OIGNON CIPOLLINI, OIGNON PERLE MARINÉ, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE POIVRADE

BEEF AAA FILET MIGNON
POTATO CAKE, RED WINE SHALLOT PURÉE, CIPOLLINI ONION, PICKLED PEARL ONION, SEASONAL VEGETABLES, RED WINE & PEPPER CORN SAUCE

TABLE D'HÔTE SUPP. 20\$

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE 70\$
PURÉE DE FENOUIL, CHIFFONADE DE FENOUIL, GNOCCHI PARISIEN, CHOU ROMESCO, HUILE AUX FINES HERBES, SAUCE CRÉMEUSE AUX HUÏRTES

HALIBUT FROM GASPÉSIE
FENNEL PURÉE, FENNEL SALAD, PARISIEN GNOCCHI, ROMESCO CABBAGE, FINE HERBS OIL, CREAMY OYSTER SAUCE

SUPRÊME DE PINTADE 64\$
MOUSSELINE DE SHIITAKE, ESPUMA D'HARICOT BLANC, GEL DE RAISIN CONCORD, LÉGUMES DU MOMENT, JUS DE VIANDE AU CALVADOS

GUINEA FOWL
SHIITAKE MOUSSELINE, WHITE BEAN ESPUMA, CONCORD GRAPPES GEL, SEASONAL VEGETABLES, MEAT JUS WITH CALVADOS



DESSERTS

<p>MARIAGE DU CHOCOLAT GHANNA ET DU CAFÉ GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT ET CAFÉ, TUILE PAPIER AU CACAO AMER, GEL CHOCOLAT, GEL CAFÉ, STREUSEL NOISETTE ET CACAO. GLACE CAFÉ.</p> <p>GHANNA CHOCOLATE AND COFFEE PAIRING MILK CHOCOLATE AND COFFEE GANACHE, BITTER COCOA TILE, CHOCOLATE GEL, COFFEE GEL, HAZELNUT AND COCOA CRUMBLE, COFFEE ICE CREAM</p>	<p>29\$</p>
<p>DOUCEUR POMMES, NOIX ET ÉPICES POMMES POCHÉES À LA CANNELLE, BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES, GANACHE MONTÉE VANILLE, GEL 4 ÉPICES, GLACE AU LAIT D'AMANDE</p> <p>SPICE, APPLE AND NUT DELICACY CINNAMON POACHED APPLES, SOFT ALMOND COOKIE, VANILLA GANACHE, ALL SPICE GEL, ALMOND MILK ICE CREAM</p>	<p>27\$</p>
<p>TRILOGIE D'AUTOMNE : POIRE, NOISETTE ET FÈVE DE TONKA DACQUOISE NOISETTE, GANACHE MONTÉE FÈVE TONKA, GANACHE MONTÉE VANILLE, GEL POIRE, GEL FÈVE TONKA, SORBET POIRE</p> <p>FALL TRILOGY : PEAR, HAZELNUT AND TONKA BEAN HAZELNUT DACQUOISE, TONKA BEAN GANACHE, VANILLA GANACHE, PEAR AND TONKA BEAN GEL, PEAR SORBET</p>	<p>29\$</p>
<p>RIZ AU LAIT AUX PETITS FRUITS ET CHOCOLAT NOIR RIZ AU LAIT VANILLE, CONFIT DE PETITS FRUITS À L'HIBISCUS, GEL CACAO AMER, GEL FRUITS ROUGES, SORBET PETITS FRUITS</p> <p>RICE PUDDING WITH BERRIES AND DARK CHOCOLATE VANILLA RICE PUDDING, HIBISCUS INFUSED BERRY CONFIT, BITTER COCOA GEL, BERRY GEL, BERRY SORBET</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