



TÂBLE D'HÔTE: 125\$
ENTRÉES - APPETIZERS



TARTE RENVERSÉE AUX BETTERAVES 28\$
BETTERAVE, FROMAGE VÉGÉTALIEN DE CAJOU,
CAJOU AU DAMARI MASSAWIPPI, GASTRIQUE AU CIDRE DE GLACE
UPSIDE DOWN BEET TART
BEET, VEGAN CASHEW CHEESE, ROASTED CASHEW WITH LOCAL DAMARI,
ICEWINE GASTRIQUE

GRAVLAX DE CERF DU SABOT D'OR 30\$
GEL D'AIRELLE, TROMPETTE DE LA MORT MARINÉE, VINAIGRETTE À L'ÉPINETTE
SABOT D'OR DEER GRAVLAX
HUCKLEBERRY GEL, PICKLED BLACK CHANTERELLE, SPRUCE DRESSING

MOLLUSQUE DU SAINT-LAURENT FAÇONS MARINIÈRE 32\$
MIREPOIX MARINÉS, GEL DE VIN BLANC VIDAL, SAUCE AU BEURRE
MOLLUSC FROM THE SAINT-LAURENT RIVER
PICKLED MIREPOIX, VIDAL WHITE WINE GEL, BUTTER SAUCE

PARFAIT DE FOIE GRAS AU SORTILÈGE 42\$
GEL DE POMMETTE DU VERGER DE MR. HEATH, POMME PARISIENNE,
NOIX DE NOYER DE MONTÉRÉGIE GLACÉ AU SIROP DE BOULEAU
FOIE GRAS PARFAIT WITH SORTILÈGE
CRAB APPLE GEL FROM MR. HEATH ORCHARD, PARISIENNE APPLE,
GLAZED WALLNUT WITH BIRCH SYRUP FROM MONTEREGIE

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$

MORUE NOIRE FUMÉE DE COLOMBIE-BRITANNIQUE 30\$
SABAYON À L'OURSIN, TOMBÉE DE POIREAUX, DÉCLINAISON DE SALSIFIS
SMOKED BLACK COD FROM BRITISH COLUMBIA
SEA URCHIN SABAYON, LEEK, SALSIFY

RAVIOLIS À LA COURGE ET PANCETTA DE SANGLIER 30\$
GEL DE POIRÉE DE GLACE, GRAINE DE COURGE TORRÉFIÉ,
CHIPS DE COURGE DELICATA
SQUASH AND BOAR PANCETTA RAVIOLIS
PEAR ICEWINE GEL, TOASTED SQUASH SEEDS, DELICATA SQUASH CHIPS



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES



CAVATELLIS DE CAROTTES

60\$

CAROTTES GLACÉES AU MIEL FERMENTÉ, FROMAGE FRAIS MAISON,
ESPUMA DE CAROTTES, GEL D'ARGOUSIERS, CRUMBLE À L'AVOINE

CARROT CAVATELLIS

FERMENTED HONEY GLAZED CARROT, HOMEMADE FRESH CHEESE,
CARROT ESPUMA, SEABUCKTHORN GEL, OAT CRUMBLE

TRUITE DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

64\$

POIREAUX CONFITS, SAUCE GRIBICHE AUX OEUF DE TRUITE, CHIPS DE PEAU
DE POISSON, CHAMPIGNONS SAUVAGES, GEL DE VERVEINE ET CITRON

TROUT FROM NOVA SCOTIA

LEEK CONFIT, GRIBICHE SAUCE WITH TROUT CAVIAR, FISH SKIN CHIPS,
WILD MUSHROOMS, VERBENA AND LEMON GEL

TRIO DE PORCELET DE LA FERME GASPOR

66\$

PURÉE D'ÉPINARDS, CHOU DE BRUXELLES, SAUCE AU CALVADOS, GEL D'AMÉLANCHE

SUCKLING PIG FROM GASPOR'S FARM

SPINACH PURÉE, BRUSSELS SPROUTS, CALVADOS SAUCE, SASKATOON BERRY GEL

FILET MIGNON AAA

90\$

ESPUMA DE TOPINAMBOUR, MAITAKES GRILLÉS,
JUS DE VIANDE AU SCOTCH ET POIVRE NOIR

TABLE D'HÔTE SUPP. 20\$

BEEF AAA FILET MIGNON

JERUSALEM ARTICHOKE ESPUMA, GRILLED MAITAKE,
MEAT JUS MADE WITH SCOTCH AND BLACK PEPPER

CARDEAU POÊLÉ

66\$

GYOZA DE PÉTONCLES, CONSOMMÉ DE POISSON, TATSOI,
CRUMBLE DE RIZ SOUFFLÉ ET CHAMPIGNONS

SEARED FLOUNDER

SCALLOP GYOZA, FISH CONSOMMÉ, GRILLED TATSOI, RICE AND MUSHROOM CRUMBLE

CAILLE DE LA FERME KEGO

64\$

LAQUÉ AU MISO ET À L'ÉRABLE, FONDANT DE CELERI-RAVE,
PURÉE DE CELERI-RAVE FUMÉ, COURGE MARINÉE, GASTRIQUE AU VERJUS

QUAIL FROM KEGO'S FARM

GLAZED WITH MISO AND MAPPLE, BUTTERED CELERY ROOT, SMOKED CELERY ROOT PURÉE,
PICKLED SQUASH, VERJUS GASTRIQUE



DESSERTS



MARIAGE DU CHOCOLAT GHANNA ET DU CAFÉ GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT ET CAFÉ, TUILE PAPIER AU CACAO, STREUSEL NOISETTE ET CACAO, GLACE AU CAFÉ	29\$
GHANNA CHOCOLATE AND COFFEE PAIRING MILK CHOCOLATE AND COFFEE GANACHE, COCOA TILE, HAZELNUT AND COCOA CRUMBLE, COFFEE ICE CREAM	
DOUCEUR POMMES, NOIX ET ÉPICES POMMES POCHÉES À LA CANNELLE, DACQUOISE AUX AMANDES, GANACHE MONTÉE VANILLE, GEL 4 ÉPICES, GLACE AU LAIT D'AMANDE	27\$
SPICES, APPLE AND NUT DELICACY CINNAMON POACHED APPLE, ALMOND DACQUOISE, VANILLA GANACHE, ALL SPICE GEL, ALMOND MILK ICE CREAM	
TRILOGIE D'AUTOMNE: POIRE, NOISETTE ET FÈVE TONKA DACQUOISE AUX NOISETTES, GANACHE MONTÉE FÈVE DE TONKA, GANACHE MONTÉE VANILLE, GEL DE POIRE, GEL DE FÈVE DE TONKA, SORBET DE POIRE	29\$
FALL TRILOGY : PEAR, HAZELNUT AND TONKA BEAN HAZELNUT DACQUOISE, TONKA BEAN GANACHE, VANILLA GANACHE, PEAR GEL, TONKA BEAN GEL, PEAR SORBET	
RIZ AU LAIT AUX PETITS FRUITS ET CHOCOLAT NOIR RIZ AU LAIT À LA VANILLE, CONFIT DE PETITS FRUITS À L'HIBISCUS, GEL DE CACAO, GEL FRUITS ROUGE, SORBET PETITS FRUITS	29\$
RICE PUDDING WITH BERRIES AND DARK CHOCOLATE VANILLA RICE PUDDING, HIBISCUS INFUSED BERRY CONFIT, COCOA GEL, RED FRUIT GEL, BERRY SORBET	
SÉLECTION DE FROMAGES SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES DU TERROIR	30\$
CHEESES SELECTION A SELECTION OF THE REGION'S FINEST CHEESES	