



TÂBLE D'HÔTE: 125\$  
ENTRÉES - APPETIZERS

BOURGOTS DE BAIE-COMEAU FUMÉS 30\$  
PURÉE D'AIL CONFITE, CROSNES MARINÉS, VELOUTÉ DE  
TOPINAMBOUR, HUILE DE PERSIL, FOCCACIA À L'AIL NOIR

SMOKED WHELK FROM BAIE-COMEAU  
GARLIC CONFIT PURÉE, MARINATED CROSNES, JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTÉ,  
PARSNIP OIL, BLACK GARLIC FOCCACIA

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

RAVIOLES AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DU DOMAINE DE COURVAL 32\$  
POIRE CONFITE AU VIN ROUGE, ESTRAGON, PÂTE FRAÎCHE AU VIN ROUGE,  
BEURRE ROUGE, PURÉE DE BETTERAVE

FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI FROM DOMANE DE COURVAL  
POACHED PEAR IN RED WINE, TARRAGON, RED WINE FRESH PASTA, RED BUTTER,  
BEET PURÉE

TERRINE DE FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE 45\$  
SORTILÈGE, GEL D'ARGOUSIER, NOISETTE À L'ÉRABLE, TUILE  
D'ARGOUSIER, PAIN BRIOCHÉ

TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$

FOIE GRAS TERRINE FROM LA CANARDIÈRE  
SORTILÈGE, SEA BUCKTHORN GEL, MAPLE HAZELNUT, SEA  
BUCKTHORN TILE, BRIOCHE BREAD

PÉTONCLE DES ILES DE LA MADELEINE MARINÉES 36\$  
VINAIGRETTE À L'ÉRABLE, HUILE DE TOURNESOL ET GINGEMBRE,  
RADIS DAÏKON MARINÉ, PRALINÉ DE TOURNESOL

MARINATED SCALLOPS FROM ÎLES DE LA MADELEINE  
MAPLE VINAIGRETTE, SUNFLOWER & GINGER OIL, DAIKON RADISH,  
SUNFLOWER PRALINE

MI-CUIT DE TRUITE DES BOBINES À LA VANILLE BORÉALE 30\$  
LAITUE DE MER, SHIITAKE MARINÉS, CHIPS DE TAPIOCA,  
CAVIAR DE TRUITE, BOUILLION DASHI

HALF-COOKED LES BOBINES TROUT WITH SWEET COVER VANILLA  
SEA LETTUCE, MARINATED SHIITAKE, TAPIOCA CHIPS, TROUT CAVIAR,  
DASHI BROTH



## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES



DORÉ JAUNE DU LAC WINNIPEG 66\$  
CANNOLI AU CRABE DES NEIGES, RADIS MELON, PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLE,  
VELOUTÉ DE POISSON AU CRESSON

WALLEYE FROM LAKE WINNIPEG  
SNOW CRAB CANNOLI, WATERMELON RADISH, CAULIFLOWER PURÉE, TURNIP,  
WATERCRESS AND FISH VELOUTÉ

LOTTE DE LA CÔTE-EST 64\$  
MOUSSELINE DE CREVETTES NORDIQUES, VELOUTÉ DE MOULES ET CARI DE  
GASPÉSIE, POMME DAUPHINE, PURÉE DE COURGE MUSQUÉE

EAST COAST MONKFISH  
NORDIC SHRIMP MOUSSELINE, MUSSEL AND GASPÉSIE CURRY VELOUTÉ, DAUPHINE POTATOES,  
BUTTERNUT SQUASH PUREE

TAGLIATELLE AUX OEUF DE CANNE ET LARDONS DE SANGLIER 66\$  
FROMAGE LOUIS D'OR, PÉTONCLE POÊLÉ, PURÉE DE POIS VERT, JAUNE D'OEUF CONFIT

TAGLIATELLE WITH DUCK EGGS AND WILD BOAR LARDONS  
LOUIS D'OR CHEESE, SEARED SCALLOPS, GREEN PEA PURÉE, EGG YOLK CONFIT

DUO DE VEAU DU QUÉBEC 70\$  
DÉCLINAISON DE CÉLERI-RAVE, BEURRE MONTÉ AUX CÂPRES DE BLEUET FERMENTÉ,  
SAUCE GRAND VENEUR AUX CASSIS, CERFEUIL

QUÉBEC'S VEAL DUO  
CELERIAC VARIATION, BUTTER SAUCE WITH FERMENTED BLUEBERRY CAPERS, GRAND VENEUR  
SAUCE WITH BLACKCURRANTS, CHERVIL

LAPIN & HOMARD 70\$  
RÂBLE DE LAPIN EN CROUTE DE PROSCIUTTO FARCIE À LA MOUSSELINE DE HOMARD,  
RAVIOLIS DE HOMARD, CHOU FARCIE À L'ORGE,  
SAUCE AMÉRICAINNE À LA MOUTARDE CONFITE, PURÉE DE PANAIS

RABBIT AND LOBSTER  
RABBIT SADDLE IN PROSCIUTTO CRUST STUFFED WITH LOBSTER MOUSSELINE, LOBSTER RAVIOLI,  
BARLEY STUFFED CABBAGE, AMERICAN SAUCE WITH CANDIED MUSTARD, PARSNIP PUREE

FILET MIGNON DE BŒUF CAB 90\$  
POMME FONDANTE, PURÉE D'ÉCHALOTTES AU VIN ROUGE, OIGNIONS CIPOLLINI,  
ESPUMA DE FROMAGE RACLETTE AU POIVRE ROSE DE LA FROMAGERIE LA STATION,  
JUS AUX POIVRE ROSE

TABLE D'HÔTE SUPP. 20\$

CAB BEEF FILET MIGNON  
POMME FONDANTE, SHALLOT PUREE WITH RED WINE, CIPOLLINI ONIONS, PINK PEPPER RACLETTE CHEESE  
ESPUMA FROM FROMAGERIE LA STATION, PINK PEPPER JUICE



## DESSERTS



<b>MARIAGE CHOCOLAT ET CÈPES</b>	29\$
BISCUIT CHOCOLAT, SPONGE CAKE PRALINÉ, CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT AU LAIT ET CÈPES, GLACE CHOCOLAT ET CÈPES	
<b>CHOCOLATE &amp; PORCINI PAIRING</b>	
CHOCOLATE BISCUIT, PRALINE SPONGE CAKE, DARK CHOCOLATE CRÉMEUX, MILK CHOCOLATE AND PORCINI MUSHROOM WHIPPED GANACHE, CHOCOLATE AND PORCINI MUSHROOM ICE CREAM	
<b>DOUCEUR FIGUES &amp; MIEL</b>	30\$
FIGUES CONFITES AU MIEL, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC TORRÉFIÉ, CRÉMEUX CITRON-VERT, BISCUIT PISTACHE, GEL FEUILLE DE FIGUES, SORBET FIGUE DE BARBARIE, TUILE DENTELLES AU SÉSAME NOIR	
<b>FIGS &amp; HONEY DELICACY</b>	
CANDIED FIGS WITH HONEY, ROASTED WHITE CHOCOLATE GANACHE, LIME CREAM, PISTACHIO BISCUIT, FIG LEAF GEL, PRICKLY PEAR SORBET, BLACK SESAME LACE TILE	
<b>PANNA COTTA À L'ÉRABLE</b>	27\$
GANACHE VANILLE, CONFIT DE CANNEBERGES, GEL DE GRIOTTES, SABLÉ BRETON À L'ÉRABLE, PÉPITES D'ÉRABLE	
<b>MAPLE PANNA COTTA</b>	
VANILLA GANACHE, CRANBERRY CONFIT, MORELLO CHERRY GEL, MAPLE BRETON SHORTBREAD, MAPLE SUGAR	
<b>FRAÎCHEUR D'AGOUSIER ET TONKA</b>	29\$
CROUSTILLANT RECONSTITUÉ TONKA, GANACHE MONTÉE TONKA, CRÉMEUX ARGOUSIER, SPONGE CAKE TONKA, GLACE AU PORTO BLANC	
<b>SEA BUCKTHORN &amp; TONKA FRESHNESS</b>	
RECONSTITUTED TONKA CRISP, TONKA WHIPPED GANACHE, SEA BUCKTHORN CRÉMEUX, TONKA SPONGE CAKE, WHITE PORT ICE CREAM	
<b>SÉLECTION DE FROMAGES</b>	30\$
SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES DU TERROIR	
<b>CHEESES SELECTION</b>	
A SELECTION OF THE REGION'S FINEST CHEESES	

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