



TÂBLE D'HÔTE: 125\$
ENTRÉES - APPETIZERS

ASPERGES DU QUÉBEC GRILLÉES HOLLANDAISE AU FOIE GRAS, SAUCE VIERGE À L'ASPERGE BLANCHE FERMENTÉE, OEUF À LA COQUE, CRÈME À LA TRUFFE GRILLED ASPARAGUS FROM QUÉBEC FOIE GRAS HOLLANDAISE, VIRGIN SAUCE WITH FERMENTED WHITE ASPARAGUS, SOFT-BOILED EGG, TRUFFLE CREAM	30\$
COPPA DE PORCELET DE LA FERME GASPORC MOUTARDE CONFITE, ROQUETTE LOUIS D'OR, OEUF DE CAILLE MOLLET, POMMES GAUFRETTES COPPA FROM GASPORC FARM CANDIED MUSTARD, ARAGULA AND LOUIS D'OR CHEESE, SOFT-BOILED EGG, WAFFLE POTATOES	30\$
TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE FRAIS MAISON, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, DEMI GLACE VÉGÉTALE, CHIPS DE CHAMPIGNONS KING MUSHROOM TARTELET HOMEMADE FRESH CHEESE, SAUTÉED WIL MUSHROOMS, VEGETABLE DEMI- GLACE, CRISPY KING OYSTER MUSHROOM CHIPS	30\$
MAQUEREAU GRILLÉ SAUCE UNAGI, OIGNON PERLE MARINÉ, GEL DE VERJUS, GÂTEAU DE GRAINS FERMERS GRILLED MACKEREL UNAGI SAUCE, PICKLED PEARL ONION, VERJUICE GEL, FARMER'S GRAIN CAKE	32\$
ROULÉ DE CREVETTES NORDIQUES CROÛTE DE DAIKON, CONSOMMÉ DE CRUSTACÉS, DÉCLINAISON DE RADIS, CRESSON, CROUSTILLES DE TAPIOCA ROLLED NORDIC SHRIMPS DAIKON CRUST, CRUSTACEANS CONSOMMÉ, RADISH VARIATIONS, WATERCRESS, TAPIOCA CRISPS	33\$
TERRINE DE FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE POIVRE ROSE, TERRINE DE RHUBARBE, SARASIN CROUSTILLANT, GEL DE SIVO À LA RHUBARBE, FRAISES MARINÉES FOIE GRAS TERRINE FROM LA CANARDIÈRE PINK PEPPERCORN, RHUBARB TERRINE, CRISP BUCKWHEAT, RHUBARB SIVO GEL, MARINATED STRAWBERRIES	45\$ TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES



OMBLE CHEVALIER DE LA CÔTE NORD

66\$

CUIT SUR ÉCORCE DE L'ÉPINETTE, COEUR D'HÉMÉROCALLE CONFIT, TOMBÉE DE CHAMPIGNONS, CONSOMMÉ D'ALGUES DU SAINT-LAURENT, POUSSÉS SAUVAGES

NORTH SHORE ARTIC CHAR

COOKED ON SPRUCE BARK, CONFIT DAYLILY HEART, SAUTÉED MUSHROOMS, SAINT-LAURENT SEAWEED CONSOMMÉ, WILD SHOOTS

BAR RAYÉ DE MIRAMICHI

75\$

CROÛTE DE FINES HERBES, PURÉE DE CRESSON SAUVAGE, SALICORNE, CROUSTILLANT DE GRAINS, VELOUTÉ DE POISSON AUX FINES HERBES À CÔTÉ DE CRUDO DE BAR, PANCETTA, RADIS

STRIPED BAR OF MIRAMICHI

HERB CRUST, WILD WATERCRESS PURÉE, SEA ASPARAGUS, CRISPY GRAIN, FISH VELOUTÉ
ON THE SIDE SEABASS CRUDO, PANCETTA, RADISH

TORTELLONI AU FROMAGE DE CHÈVRE DU DOMAINE DE COURVAL

66\$

BETTE A CARDE, CAMÉRISÉ DÉSHYDRATÉE, CRÈME INFUSÉE AU THÉ DU LABRADOR, CENDRE DE CHAMPIGNONS

GOAT CHEESE TORTELLINI FROM DOMAINE DE COURVAL

SWISS CHARD, DRIED HASKAP BERRY, LABRADOR TEA CREAM, MUSHROOMS ASHES

POULET DE CORNOUAILLES

66\$

HAUT DE CUISSE FARCI, AGNOLETTI AU VIN ROUGE, OIGNON CHIPOLINI, PANCETTA DE SANGlier, ÉCUME DE VIN ROUGE

CORNISH HEN

STUFFED CHICKEN THIGH, RED WINE AGNOLOTTI, GLAZED CIPOLLINI ONIONS, WILD BOAR PANCETTA, RED WINE EMULSION

TRIO D'AGNEAU DU QUÉBEC

80\$

SELLE FARCIE À L'ORTIE ET CHANTERELLE, CÔTES LEVÉES À L'AIL NOIR, RIS D'AGNEAU, PURÉE D'AIL NOIR, MORILLES, JUS AUX POUSSÉS D'ÉPINETTE ET ÉRABLE

QUÉBEC LAMB TRIO

STUFFED SADDLE WITH NETTLES AND CHANTERELLES, BLACK GARLIC RIBS, SWEETBREADS, BLACK GARLIC PURÉE, MOREL MUSHROOMS, SPRUCE SHOOTS AND MAPLE SAUCE

FILET MIGNON DE BŒUF CAB

95\$

ÉTAGÉ DE POMME DE TERRE À L'AIL DES BOIS, RAVIOLES, MOUSSE DE LICHEN DE CARIBOU, JUS AU WHISKY FUMÉ ET SIROP DE BOULEAU

CAB BEEF FILET MIGNON

LAYERED POTATO, WIL GARLIC, RAVIOLI, CARIBOU MOUSSE, SMOKED WHISKY SAUCE, BIRCH SYRUP

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$

TABLE D'HÔTE SUPP. 20\$



DESSERTS



PRINTEMPS ÉMOTION

29\$

PARFAIT CITRON GLACÉ , MERINGUE INSTANTANÉE, CONFIT DE CITRON JAUNE ET VERT, ESPUMA DE VERJUS, SUCRE CRISTAL DES NEIGES, TUILE CRAQUANTE

SPRING EMOTION

LEMON-GLAZED PARFAIT, FRESH MERINGUE, LEMON AND LIME CONFIT, VERJUS ESPUMA, CRYSTALISED SUGAR SNOW , CRUNCH TUILE

ÉTÉ SENSATION

30\$

BISCUIT MOELLEUX JOCONDE, FRAISES DU QUÉBEC MARINÉES AUX PETITES POUSSÉS SAUVAGES, STREUZZEL, CRÊMEUX DIPLOMATE, SORBET FRAISE QUÉBÉCOISE, GEL DE FRAISE FAÇON « SAUVAGE » MERINGUE CASSANTE

SUMMER SENSATION

SOFT JOCONDE BISCUIT, QUEBEC STRAWBERRIES MARINATED WITH WILD FLOWERS, STREUSEL, DIPLOMATE CREMEUX, QUEBEC STRAWBERRY SORBET, WILD STRAWBERRY GELATO, MERINGUE

AUTOMNE DÉVOTION

27\$

SORBET YAOURT AU SIROP D'ÉRABLE, CRÈME FRAICHE AU CITRON VERT, MIEL DE 4 SAISONS, GANACHE MONTÉE VANILLE, MELON FRAICHEUR, GÂTEAU MOUSSE AU SIROP D'ÉRABLE, TUILE DE BOURGOGNE

AUTUMN DEVOTION

MAPLE SYRUP YOGURT SORBET, LIME CRÈME FRAICHE, 4-SEASON HONEY, VANILLA WHIPPED GANACHE, MELON, SPONGE CAKE WITH MAPLE SYRUP, BOURGOGNE TUILE

HIVER INCITATION

29\$

PANAIS CONFIT À LA VANILLE, GANACHE LACTÉE 72%, CRUMBLE TT, GANACHE LACTÉE DEVANT VOS YEUX, CHIPS DE PANAI, TUILE AU CHOCOLAT

WINTER INCITATION

PARSNIP CONFIT WITH VANILLA, 72% MILK GANACHE, TT CRUMBLE, MILKY GANACHE AT THE TABLE, PARSNIP CHIPS , CHOCOLATE TUILE

SÉLECTION DE FROMAGES

30\$

SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES DU TERROIR

CHEESES SELECTION

A SELECTION OF THE REGION'S FINEST CHEESES