



ENTRÉES - APPETIZERS

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



POTAGE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

20\$

SALADE DE BURRATA FUMÉ

TOMATES GRILLÉES, TOMATES MARINÉES, POUDRE D'OLIVES,
CROÛTONS À L'AIL NOIR, BASILIC

SMOKED BURRATA SALAD

GRILLED TOMATOES, MARINATED TOMATOES, OLIVE POWDER, BLACK GARLIC CROUTON,
BASIL

30\$

CARPACCIO DE BOEUF

FINES HERBES, HUILE DE TRUFFE DES APPALACHES, FROMAGE LOUIS
D'OR, ROQUETTE, CÂPRES FRITES

BEEF CARPACCIO

HERBS, TRUFFLE OIL, LOUIS D'OR CHEESE, ARUGULA, FRIED CAPERS

28\$

CRUDO DE PÉTONCLES DE NOUVELLE ÉCOSSE

RHUBARBE, GEL DE VERJUS, JALAPENO

NOVA SCOTIA SCALLOPS CRUDO

RHUBARB VERJUS GEL, JALAPENO

34\$

FOIE GRAS AU TORCHON DE LA CANARDIÈRE

SORTILÈGE, GEL D'ARGOUSIER, NOISETTES CARAMÉLISÉES, BRIOCHE
MAISON

CANARDIÈRE DUCK FOIE GRAS

MAPLE WHISKY, SEA BUCKTHORN GEL, CARAMELIZED HAZELNUTS, HOMEMADE
BRIOCHE

35\$



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

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



MI CUIT DE TRUITE DES BOBINES

CONFIT À L'HUILE DU MÉLILOT, SALADE DE FENOUIL, SAUCE VIERGE ET
FINES HERBES, QUINOA

HALF-COOKED TROUT

CONFIT IN SWEET CLOVER OIL, FENNEL SALAD, VIRGIN SAUCE
AND FINE HERBS, QUINOA

45\$

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DU CHAMPEAUX GOURMAND

ESPUMA D'ALFRED FERMIER, CHIPS DE KING, BETTE À CARDE, PURÉE
DE CÈPES

MUSHROOM RISOTTO

ESPUMA ALFRED THE FARMER'S, KING'S OYSTER CHIPS, SWISSCHARD, PORCINI
MUSHROOM PURÉE

38\$

EXTRA PÉTONCLES +18\$

RÂBLE DE LAPIN

FARCI AU HOMARD, PAPPARDELLE AU CORAIL, BISQUE CRÉMEUSE, MINI
TATSOI

RABBIT SADDLE

STUFFED WITH LOBSTER, CORAL PAPPARDELLE, LOBSTER BISQUE CREAMY, MINI TATSOI

56\$

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE FINES HERBES

ASPERGES, PURÉE DE POIS VERTS À LA MENTHE, RIZ SAUVAGE, JUS
D'AGNEAU

RACK OF LAMB, HERB CRUST

ASPARAGUS, GREEN PEA PURÉE WITH MINT, WILD RICE, LAMB SAUCE

75\$

FILET MIGNON CAB

DUXELLES DE CHAMPIGNONS, SAUCE AU POIVRE VERT, POMME
GAUFRETTE, HARICOTS VERTS AMANDINE

C.A.B FILET MIGNON

MUSHROOMS DUXELLE, GREEN PEPPERCORN SAUCE, POTATO CHIPS, ALMOND
GREEN BEANS

85\$



DESSERTS

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



ENTREMET CHOCOLAT	21\$
BISCUIT CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT, PRALINÉ AMANDE	
CHOCOLATE ENTREMET	
CHOCOLATE CAKE, CHOCOLATE MOUSSE, ALMOND PRALINE	
TARTE AUX FRUITS DE SAISON, CRÈME D'AMANDE	21\$
SEASONAL FRUITS TART WITH ALMOND CREAM	
FINANCIER NOISETTE	21\$
CRÈME LÉGÈRE, SORBET CACAO	
HAZELNUT FINANCIER	
DIPLOMAT CREAM, CACAO SORBET	