



TÂBLE D'HÔTE: 125\$

ENTRÉES - APPETIZERS

TARTELETTE AUX TOMATES D'ÉTÉ

30\$

TOMATES CERISES MARINÉS, CONFITES ET EN POUDRE SUR UN FOND CROUSTILLANT A LA FLEUR D'AIL ET FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES

SUMMER TOMATO TARTLET

MARINATED, CONFIT AND POWDERED CHERRY TOMATOES ON A CRISP GARLIC FLOWER TART BASE, ARTISANAL HERB FRESH CHEESE

PARFAIT DE FOIE GRAS A L'HYDROMEL

45\$

FOIE GRAS CUIT A BASSE TEMPÉRATURE ET PARFUMÉ A L'HYDROMEL ACCOMPAGNÉ D'UNE DÉCLINAISON DE CAMERISES ET D'UN CANNELÉ AU MIEL

TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$

MEAD INFUSED FOIE GRAS PARFAIT

OVEN BAKED FOIE GRAS DELICATELY INFUSED WITH MEAD SERVED WITH A DECLINATION OF HASKAP BERRIES AND A HONEY CANNELÉ.

FLEUR DE COURGETTES FARCIE AU PETONCLES

30\$

PÉTONCLES POCHÉ ENVELOPPÉ DANS UNE FLEUR DE COURGETTE, SERVI AVEC UNE SAUCE ROMESCO, UNE VINAIGRETTE DÉESSE VERTE ET UN CROUSTILLANT DE COPPA DE PORCELET

STUFFED ZUCCHINI FLOWER WITH SCALLOPS

POACHED SCALLOPS WRAPPED IN A ZUCCHINI FLOWER SERVED WITH ROMESCO SAUCE, GREEN GODDESS VINAIGRETTE AND A CRISPY COPPA PORK

MI CUIT DE TRUITE ET SA DÉCLINAISON DE FENOUIL

32\$

TRUITE D'EAST HERREFORD POCHÉ ET DÉLICATEMENT TORCHÉ ET SA DÉCLINAISON DE FENOUIL ACCOMPAGNÉ D'UNE GRIBICHE AUX OEUFS DE TRUITES

LIGHTLY COOKED TROUT AND FENEL DÉCLINATION

EAST HERREFORD TROUT GENTLY POACHED AND LIGHTLY TORCHED SERVED WITH A DÉCLINATION AROUND FENEL AND A TROUT EGGS GRIBICHE

SALADE NICOISE AU THON ROUGE DE GASPÉSIE

35\$

THON ROUGE CRU DE GASPÉSIE, OEUF DE CAILLE MOLLET, ARTICHAUD, COMCOMBRE ET OIGNONS PERLES MARINÉS .

NICOISE SALAD WITH GASPÉSIE BLUEFIN TUNA

RAW GASPÉSIE BLUEFIN TUNA, SOFT BOILED QUAIL EGG, ARTICHOKE, CUCUMBER AND MARINATED PEARL ONION

CARPACCIO DE VEAU DU QUEBEC ET BOURGOT

33\$

LONGE DE VEAU DE LAIT DU QUEBEC ACCOMPAGNÉ DE BOURGOT FUMÉ ET DE CHANTERELLES MARINÉS

QUEBEC VEAL CARPACCIO WITH SMOKED WHELK

MILK FED QUEBEC VEAL PAIRED WITH SMOKED WHELK AND MARINATED CHANTERELLES



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

DORE JAUNE 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

TORTELLINI 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, JUS AU WHISKY FUMÉ ET SIROP DE BOULEAU

TABLE D'HÔTE SUPP. 20\$

CAB BEEF FILET MIGNON

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



DESSERTS



LA RHUBARBE

29\$

RHUBARBE CONFITE DANS UN SIROP DE ROSE, FEUILLETÉ CROISSANT FOURRÉ À LA RHUBARBE, CRÈME GANACHE BLANCHE VANILLÉ, FRAÏE MARINÉ ET SORBET PÊCHE

RHUBARB

RHUBARB CONFIT IN ROSE SYRUP, FLAKY CROISSANT CRISP WITH RHUBARB CONFIT, WHITE VANILLA GANACHE, MARINATED STRAWBERRIES AND PEACH SORBET

L'ABRICOT

29\$

TRAVAIL AUTOUR DE L'ABRICOT CUIT ET CRU, EN TARTARE LIÉ À L'ABRICOT ET SAPIN, COOKIES À LA PISTACHE AU SARRASIN, CRÈME LÉGÈRE VANILLE, DASHI PÊCHE ET SORBET ABRICOT AU SAPIN

APRICOT

LIGHT AND FRESH APRICOT DELIGHT, PISTACHIO BUCKWHEAT COOKIES, LIGHT VANILLA CREAM, PEACH DASHI AND SPRING PINE INFUSED APRICOT SORBET

LE CHOCOLAT

31\$

LE CHOCOLAT DANS TOUT SES ÉTATS, MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT PARFUMÉ À LA TONKA, CRUMBLE DE CACAO, CHRYSTAL DE CACAO, GEL DE CAMERISE ET ALCOOL DE CAMERISE DE LA MAISON MENAUD, TUILE DE CACAO ET CRÈME GLACÉE CHOCOLAT NOIR

CHOCOLATE

TONKA MILK CHOCOLATE MOUSSE, COCOA CRUMBLE, COCOA CHRYSTAL, HASKAP BERRIES AND MENAUD HASKAP BERRY LIQUOR GEL, COCOA TUILE AND DARK CHOCOLATE ICE CREAM

LE HAPPY HOUR : COMME UN MOJITO

27\$

CRÉMEUX CITRON VERT, SABLÉ BRETON, ESPUMA AVRIL, SORBET CITRON VERT, OPALINE DE SUCRE, CITRON ET MENTHE CRISTALLINE, ÉMULSION CANADA DRY

HAPPY HOUR : LIKE MOJITO

LIME CRÉMEUX, BRETON SABLÉ, AVRIL ESPUMA, OPALINE, LIME AND MINT CRYSTALLINE, CANADA DRY EMULSION

SÉLECTION DE FROMAGES

SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES DU TERROIR

30\$

CHEESES SELECTION

A SELECTION OF THE REGION'S FINEST CHEESES

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