



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 ENVELOPÉ 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

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$

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



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