



TÂBLE D'HÔTE: 130\$

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

ESPADON DE NOUVELLE ECOSSE ET RIS DE VEAU DU QUEBEC 72\$
RATATOUILLE DE LÉGUMES BLANC DE SAISON, BROCOLINI, SHIITAKE,
BROCHETTE D'ESPADON FUMÉ ET RIS DE VEAU, CHIMICHURI, SAUCE
GRENOBLOISE.

NOVA SCOTIA SWORDFISH AND QUBEC VEAL SWEETBREAD
SEASONAL WHITE VEGETABLE RATATOUILLE, BROCOLINI AND SHIITAKÉ
MUSHROOMS. SMOKED SWORDFISH AND QUBEC VEAL SWEETBREAD, CHIMICHURI,
GRENOBLOISE SAUCE.

FLÉTAN GASPÉSIEN ET COQUILLAGE EN MARINIÈRE 75\$
COUTEAUX DE MER, MOULES, POIREAU CONFIT, MINI LÉGUMES RACINES,
SHEIMIJI ET OIGNON PERLE, CERFEUIL FRAIS, GEL DE VIN BLANC. SAUCE
CRÉMEUSE AU JUS DE COQUILLAGE ET HUILE DE PERSIL

GASPESIAN HALIBUT AND SHELLFISH MARINIÈRE
RAZOR CLAMS, MUSSELS, CONFIT LEEK, BABY ROOT VEGETABLES,
SHEMEJI MUSHROOMS, PEARL ONIONS, FRESH CHERVIL, WHITE WINE
GEL. CREAMY SHELLFISH JUS WITH PARSLEY OIL.

RAVIOLE AU OEUF DE CANNE ET TRUFFE FRAICHE. 66\$
JAUNE D'OEUF DE CANNE, PATE FRAICHE MAISON, PURÉE DE CHAMPIGNONS
SAUVAGES, GIROLLES, PATISSON, GEL DE VERVEINE CITRONNÉE. BEURRE MONTÉ
AU BOUILLON DE CHAMPIGNONS, TRUFFE FRAICHE RAPÉE.

RAVIOLO WITH DUCK EGG YOLK AND FRESH TRUFFLE
DUCK EGG YOLK, FRESH PASTA, WILD MUSHROOM PURÉE, GIROLLES, PATTYPAN
SQUASH, LEMON VERBENA GEL. EMULSIFIED MUSHROOM BROTH BUTTER, FRESHLY
SHAVED TRUFFLE.

TRIO DE CANARD DE LA CANARDIÈRE 72\$
MAGRET ROTI, CUISSE CONFITE, PATISSON, PURÉE DE BETTERAVE JAUNE,
CHANTERELLES. TORTELLINI AU FOIE GRAS DE CANARD, VIERGE DE CHOU
RAVE ET CONSOMMÉ DE CANARD. JUS DE FRAMBOISE

DUCK TRIO FROM LA CANARDIERE
ROASTED DUCK BREAST, CONFIT LEG, PATTY PAN SQUASH, GOLDEN BEET PURÉE,
CHANTERELLES. FOIE GRAS TORTELLINI, KOHLRABI VIERGE AND DUCK
CONSOMMÉ. RASPBERRY JUS

ÉCHINE DE PORCELET DE LA FERME GASPORC 66\$
ÉCHINE DE PORCELET, PURÉE DE POIS VERT, PETITS POIS FRANÇAIS,
MAITAKE GRILLÉ, RADIS FRANÇAIS ET JULIENNE D'OIGNONS VERTS.
SERVI AVEC SON JUS DE CUISSON ET GLACE À L'AIL NOIR

SUCKLING PIG SHOULDER FROM FERME GASPORC
PORK SHOULDER, GREEN PEA PURÉE, FRESH FRENCH PEAS, GRILLED MAITAKE
MUSHROOMS, FRENCH RADISHES AND JULIENNED GREEN ONIONS. SERVED WITH
ITS OWN JUS AND A RICH BLACK GARLIC GLAZE

FILET DE BŒUF CAB ET JOUE BRAISÉ 90\$
FILET MIGNON DE BOEUF CANADIEN ANGUS POÊLÉ ET JOUE BRAISÉ FONDANTE.
ESPUMA ET CRUMBLE DE MAIS, PURÉE DE CHANTERELLES, BETTE À CARDE ET
POMMES GAUFRETTES. SAUCE DIANE ONCTUEUSE

TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$

CAB BEEF FILET AND BRAISED CHEEK
PAN SEARED CANADIAN ANGUS FILET BEEF AND BRAISED CHEEK. SWEETCORN
ESPUMA AND CRUMBLE, CHANTERELLE PURÉE, SWISS CHARD AND GAUFRETTE
POTATOES. VELVETY SAUCE DIANE



DESSERTS



LA RHUBARBE

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

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

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

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 CREMEUX, BRETON SABLE, AVRIL ESPUMA, OPALINE, LIME AND MINT CRYSTALLINE, CANADA DRY EMULSION

SÉLECTION DE FROMAGES

SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES DU TERROIR

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