



TÂBLE D'HÔTE: 130\$

ENTRÉES - APPETIZERS

TARTELETTE AUX TOMATES D'ÉTÉ

TOMATES CERISES MARINÉES, CONFITES ET EN POUDRE, MARMELADE DE FLEUR D'AIL ET FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES

SUMMER TOMATO TARTLET

MARINATED, CONFIT AND POWDERED CHERRY TOMATOES, GARLIC SCAPE MARMALADE, ARTISANAL HERBED FRESH CHEESE

30\$

FLEUR DE COURGETTE FARCIE AUX PETONCLES

PÉTONCLES POCHÉS ET ENVELOPÉS DANS UNE FLEUR DE COURGETTE, SERVIS 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 PORK COPPA

30\$

MI-CUIT DE TRUITE ET SA DÉCLINAISON DE FENOUIL

TRUITE D'EAST HERREFORD POCHÉE, DÉLICATEMENT TORCHÉE ET SA DÉCLINAISON DE FENOUIL ACCOMPAGNÉE D'UNE GRIBICHE AUX OEUFS DE TRUITE

32\$

LIGHTLY COOKED TROUT AND FENEL DÉCLINATION

EAST HERREFORD TROUT GENTLY POACHED AND LIGHTLY TORCHED SERVED WITH A FENEL VARIATION AND A TROUT EGG GRIBICHE

THON ROUGE DE GASPÉSIE

MELON COMPRESSÉ, DASHI AU PONZU, CHIPS D'ARTICHAUT ET MÉLISSE

35\$

GASPÉSIE BLUEFIN TUNA

COMPRESSED MELON, PONZU DASHI, ARTICHOKE CHIPS AND LEMON BALM

CARPACCIO DE VEAU DU QUEBEC ET BOURGOT

BOURGOT FUMÉ ET CHAMPIGNONS MARINÉS, VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE ET ALFRED GRAND CRU

33\$

QUEBEC VEAL CARPACCIO WITH SMOKED WHELK

SMOKED WHELK AND MARINATED MUSHROOMS, MEAT JUS VINAIGRETTE AND ALFRED GRAND CRU CHEESE

PARFAIT DE FOIE GRAS A L'HYDROMEL

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

45\$

FOIE GRAS PARFAIT INFUSED WITH MEAD

SLOW-COOKED FOIE GRAS DELICATELY INFUSED WITH MEAD SERVED WITH A VARIATION OF HASKAP BERRIES AND A HONEY CANNELÉ

TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

ESPADON DE NOUVELLE-ÉCOSSE ET RIS DE VEAU DU QUEBEC

RATATOUILLE DE LÉGUMES BLANCS DE SAISON, BROCOLINI, SHIITAKÉS, BROCHETTE D'ESPADON FUMÉ ET RIS DE VEAU, CHIMICHURRI, SAUCE GRENOBLOISE

72\$

NOVA SCOTIA SWORDFISH AND QUEBEC VEAL SWEETBREADS

SEASONAL WHITE VEGETABLE RATATOUILLE, BROCCOLINI AND SHIITAKÉ MUSHROOMS, SMOKED SWORDFISH AND QUEBEC VEAL SWEETBREAD SKEWER, CHIMICHURRI, GRENOBLOISE SAUCE

FLÉTAN GASPÉSIE ET COQUILLAGES EN MARINIÈRE

COUTEAUX DE MER, MOULES, POIREAU CONFIT, MINI LÉGUMES RACINES, GEL DE VIN BLANC, SAUCE CRÉMEUSE AU JUS DE COQUILLAGES ET HUILE DE PERSIL

75\$

GASPESIAN HALIBUT AND SHELLFISH MARINIÈRE

RAZOR CLAMS, MUSSELS, CONFIT LEEK, BABY ROOT VEGETABLES, WHITE WINE GEL, CREAMY SHELLFISH JUS WITH PARSLEY OIL

RAVIOLE AUX OEUFS DE CANE ET TRUFFE FRAÎCHE

JAUNE D'OEUF DE CANE, PÂTES FRAÎCHES MAISON, PURÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, GIROLLES, PÂTISSON, GEL DE VERVEINE CITRONNÉE, BEURRE MONTÉ AU BOUILLON DE CHAMPIGNONS, TRUFFE FRAÎCHE RÂPÉE

66\$

RAVIOLO WITH DUCK EGG YOLK AND FRESH TRUFFLE

DUCK EGG YOLK, HOUSE-MADE FRESH PASTA, WILD MUSHROOM PURÉE, GIROLLES, PATTYPAN SQUASH, LEMON VERBENA GEL, EMULSIFIED MUSHROOM BROTH BUTTER, FRESHLY SHAVED TRUFFLE

TRIO DE CANARD DE LA CANARDIÈRE

MAGRET RÔTI, CUISSE CONFITE, PÂTISSON, ABRICOTS GRILLÉS, PURÉE DE BETTERAVE JAUNE, TORTELLINI AU FOIE GRAS DE CANARD, VIERGE DE CHOU RAVE ET CONSOMMÉ DE CANARD, MARMELADE D'ABRICOT

72\$

DUCK TRIO FROM LA CANARDIERE

ROASTED DUCK BREAST, CONFIT LEG, PATTYPAN SQUASH, GOLDEN BEET PURÉE, CHANTERELLES, FOIE GRAS TORTELLINI, KOHLRABI VIERGE AND DUCK CONSOMMÉ. ABRICOT MARMELADE

ÉCHINE DE PORCELET DE LA FERME GASPORC

ÉCHINE DE PORCELET, PURÉE ROMESCO, POIVRON FARCI AU BOUDIN NOIR, PIPERADE, GEL DE POIVRON

66\$

SUCKLING PIG SHOULDER FROM FERME GASPORC

SUCKLING PIG SHOULDER, ROMESCO PURÉE, BELL PEPPER STUFFED WITH BLACK PUDDING, PIPERADE, BELL PEPPER GEL

FILET DE BŒUF CAB ET JOUE BRAISÉE

FILET MIGNON DE BOEUF CANADIEN ANGUS PÔÊLÉ ET JOUE BRAISÉE FONDANTE. ESPUMA ET CRUMBLE DE MAÏS, PURÉE DE CHANTERELLES, BETTE À CARDE ET POMMES GAUFRETTES. SAUCE DIANE

90\$

CAB BEEF FILET AND BRAISED CHEEK

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

TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$



DESSERTS



LA RHUBARBE

RHUBARBE CONFITE DANS UN SIROP DE ROSE, CROISSANT FEUILLETÉ FOURRÉ À LA RHUBARBE, CRÈME GANACHE BLANCHE VANILLÉE, FRAISES MARINÉES ET SORBET À LA PÊCHE

RHUBARB

RHUBARB CONFIT IN ROSE SYRUP, FLAKY CROISSANT FILLED 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 ET 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 TOUS SES ÉTATS, MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT PARFUMÉ À LA TONKA, CRUMBLE DE CACAO, CRISTAUX 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 CHRYSTALS, 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