



TÂBLE D'HÔTE: 130\$

ENTRÉES - APPETIZERS

DUMPLING DE BETTERAVE

30\$

DUMPLING DE BETTERAVES FARCI AU FROMAGE DE CAJOU, LAIT D'AMANDE INFUSÉ AU THÉ DES BOIS, GEL DE CANNEBERGES, PRUNES FERMENTÉES ET MÉLISSE

BEETROOT VARIATION

BEET DUMPLING STUFFED WITH CASHEW CHEESE, ALMOND MILK INFUSED WITH LABRADOR TEA, CRANBERRY GEL, FERMENTED PLUMS, LEMON BALM

HUÎTRES DE SAISON EN TROIS FAÇONS

32\$

VELOUTÉ D'HUÎTRES, HUÎTRE GRILLÉE, HUÎTRE FUMÉE

SEASONAL OYSTERS, THREE WAYS

VELOUTÉ, GRILLED, SMOKED

MI-CUIT DE COBIA LACQUÉ À L'AIL NOIR

32\$

DASHI AUX ALGUES DU SAINT-LAURENT, GEL DE YUZU, OIGNONS MARINÉS, SHISO

SOUS-VIDE COBIA, BLACK GARLIC GLAZE

SAINT-LAURENT SEAWEED DASHI, YUZU GEL, MARINATED ONIONS, SHISO

BROCHETTE DE RIS DE VEAU FUMÉ

36\$

CHAMPIGNON KING GRILLÉ, CHAMPIGNON SOTT OLIO, CRUMBLE DE CHAMPIGNONS, PURÉE DE TOPINAMBOURS, JUS DE VIANDE

SMOKED VEAL SWEETBREAD SKEWER

GRILLED KING OYSTER MUSHROOM, MUSHROOM SOTT OLIO, MUSHROOM CRUMBLE, SUNCHOKES PURÉE, VEAL SAUCE

FOIE GRAS DE LA CANNEDIÈRE POËLÉ

45\$

DÉCLINAISON DE POMMETTES, PRALINÉ DE NOISETTES, POIRE POCHÉE, CROISSANT

TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$

PAN SEARED FOIE GRAS FROM CANNEDIÈRE

VARIATION OF CRABAPPLES, HAZELNUT PRALINÉ, POACHED PEAR, HOUSEMADE CROISSANT

INSPIRATION DU CHEF SUR DISPONIBILITÉ

PM

CHEF'S INSPIRATION IF AVAILABLE



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 POÊLÉ 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



MARTINI D'AUTOMNE « ENTRE FEU ET DOUCEUR » 27\$
ILLUSION D'UN ESPRESSO MARTINI, GLACE À LA NOISETTE, PISTACHE, SUBLIMÉ
D'UNE TUILE GAVOTTE CAFÉ, SURMONTÉ D'UN SIPHON CAFÉ
A L'ITALIENNE AVEC UN SPÉCULOS AUX 4 ÉPICES

FIRESIDE EXPRESSO MARTINI
A DELICATE ILLUSION OF THE CLASSIC ESPRESSO MARTINI, VELVETY HAZELNUT
& PISTACHIO ICE CREAM
CROWNED WITH A COFFEE FOAM & COFFEE GAVOTTE TUILE
SERVED ITALIAN STYLE WITH SPECULOOS BISCUIT

LE BUTTERNUT 27\$
GÂTEAU FOURRÉ AUX CUCURBITACÉES AINSI QU'UN CŒUR PRALINÉ À LA COURGE.
CUIT AVEC UN STREUSEL À LA PACANE CARAMÉLISÉE. CRÈME GLACÉE AU FROMAGE
DE CHÈVRE, PRALINÉ D'ÉPEAUTRE

AUTUMN REVERIE
LBUTTERNUT SQUASH SPICED CAKE WITH SQUASH PRALINE, CARAMELIZED PECAN
STREUSEL,
PAIRED WITH A CREAMY GOAT CHEESE ICE CREAM & ROASTED SUNFLOWER SEED
PRALINE

DANS LE VERGER 28\$
TRAVAIL AUTOUR DE LA POMMETTE CONFITE DANS UN SUCRE VANILLÉ
UNE SURPRISE SI TROUVE DEDANS
ROSE DES SABLES AU POIVRE DE SICHUAN, VELOUTÉ DEVANT VOS YEUX
COMME UNE PROMENADE DANS UN VERGER

A STROLL THROUGH THE ORCHARD
A DELICATE EXPLORATION OF CANDIED CRABAPPLE IN VANILLA INFUSED
SUGAR.
SICHUAN PEPPER ROSE DES SABLES, SERVED WITH SOFT CREAM

LA NOISETTE 30\$
ENTRE DÉLICATESSE D'UN CARAMEL ONCTUEUX ET LA PUISSANCE DE LA
NOISETTE QUÉBÉCOISE
DANS TOUTES CES FORMES ET CES ÉTATS « ESPUMA, GLACE, PRALINÉ »

HAZELNUT SYMPHONY
THE SMOOTH CARAMEL DELICATELY EMBRACES INTENSE NUT FLAVOR OF
QUEBEC HAZELNUT
EXPRESSED THROUGH A SYMPHONY OF TEXTURES: CREAMY MOUSSE, SILKY ICE
CREAM, DELICATE CAKE WITH AIRY ESPUMA

SÉLECTION DE FROMAGES 30\$
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