



DROIT/DÉCALÉ
RIGOREUX/RÊVEUR
ÉLÉGANT/REBEL
MESURÉ/SIMPLE
PASSIONNÉ/PASSIONNÉ ...

× ENTRÉES

Cappellettis de crabe à l'estragon / CREAMY TARRAGON AND CRAB CAPPELLETTIS 14.
farcis maison, poivrons rôtis, beurre citron / in-house stuffed, bell peppers, lemon butter

Gravlax d'omble chevalier / ARTIC CHAR GRAVLAX 11.
Carottes et bettraves / carrots and beets

Foie gras, un, deux ou trois / ONE, TWO OR THREE

1. Au torchon, pommes crémeuses et cidre / creamy apples and cidre 16.

2. Ravioli, celeri-rave, morilles / celeri-root and morels 16.

3. Poêlé, fruits séchés, dattes et épices / pan seared dried fruits, manjool and spices 18.

Flanc de porcelet / PIGLET BELLY 10.
Piment d'Espelette, oignons doux, panais, eau d'érable / Espelette pepper, sweet onions, maple water

Pigeon et champignons / PIGEON AND MUSHROOM 8.
consommé de champignons et raviolis de pigeons confits / confied pigeon raviolis and mushroom consommé

× À-CÔTÉS

Champignons sauvage et de cultures / WILD AND CULTIVATED MUSHROOMS 8.

Yukon gold à l'ail rôti / ROASTED GARLIC YUKON GOLD 8.

Légumes du marché / MARKET VEGETABLES 8.

Gratin de chou-fleur / CAULIFLOWER "AU GRATIN" 8.



× PRINCIPAUX

- Longe de sanglier dans son flanc** / WILD BOAR STRIPLOIN IN HIS BACON 29.
Champignons, marrons et cerises griottes / mushrooms, chestnuts, and morello cherries
- Mon flétan préféré** / MY FAVORITE HALIBUT 28.
risotto de homard et maïs / lobster and corn risotto
- Agneau du Québec** / QUEBEC LAMB 34.
tagliatelles aux tomates séchées, olives et romarin / sundried tomato tagliatelle, olives and rosemary
- Jeune poulet rôti (servi pour deux)** / ROASTED CHICKEN (SERVED FOR TWO) 46.
légumes racines rôtis, jus au vin blanc / roasted root vegetables, white wine sauce
- Porcelet de Nicolas** / NICOLA'S PIGLET 27.
courge butternut, armillaires, asperges et vinaigre de cidre / butternut squash, hon-shimejii, asparagus and apple cider
- Boeuf du moment** / TODAY'S BEEF 28.
yukon gold à l'ail rôti, légumes du marché / roasted garlic yukon gold and market vegetables



× MENU DÉGUSTATION

Cappellettis de crabe à l'estragon / CREAMY TARRAGON AND CRAB CAPPELLETTIS
farci maison, poivrons rôtis, beurre citron / in-house stuffed, bell peppers, lemon butter

Flanc de porcelet / PIGLET BELLY
Piment d'Espelette, oignons doux, panais, eau d'érable / Espelette pepper, sweet onions, maple water

*** Foie gras poêlé** / PAN-SEARED FOIS GRAS
fruits séchés, dattes et épices / dried fruits, manjool and spices

Mon flétan préféré / MY FAVORITE HALIBUT
risotto de homard et maïs / lobster and corn risotto

Agneau du Québec / QUEBEC LAMB
tagliatelles aux tomates séchées, olives et romarin / sundried tomato tagliatelle, olives and rosemary

**** Fromage fins d'ici** / QUEBEC'S FINE CHEESES

Gâteau carottes, pacanes et bourbon / PINEAPPLE AND BOURBON CARROT CAKE

60. / personne

* Extra 18.

** Extra 10.

Accord avec vin 30.

Doit être choisi par tous les convives de la table.



× DESSERTS

Gâteau carottes, pacanes et bourbon / PECAN AND BOURBON CARROT CAKE 10.
ananas, fromage à la crème, glace au bourbon / pineapple, cream cheese, bourbon ice cream

Glaces et sorbets / ICE CREAM AND SORBETS 10.
demander à votre serveur / ask your server

Les fraises du Québec / QUEBEC STRAWBERRIES 10.
tarte fine, pistaches, sorbet fraise / fine tart, pistachios, strawberry sorbet

Chocolat / CHOCOLATE 10.
fromage et chocolat blanc, amandes et chocolat au lait glace chocolat noir /
white chocolate cheesecake, almonds and milk chocolate, dark chocolat ice cream

