

Les Entrées

Salade Panache, légumes racines, vinaigrette à l'argousier et poivre rose	14
Navets du Québec, curry et fromage de chèvre	17
Petit poulpe de roches, pissenlit, radis et érable	26
Crème de volaille émulsionnée, mélisse, amande, gourganes	27
Homard de Gaspésie, asperges blanches et cerfeuil musqué de notre jardin	31
Foie gras poché, pomme de terre, oseille et thé des bois	29
France, VdF, Fleurs d'Érables 2014, Les Sablonnettes (2oz)	7
France, Alsace GC Rangen de Thann, Riesling Clos St Urbain 2000, Zind-Humbrecht (3oz)	35

Les Principaux

Les Poissons

Flétan, *bleuets, mélèze, oignons grillés* 51

Pétoncles aux vapeurs de camomille, *asperges vertes et girolles* 49

Les Viandes

Cerf en deux façons, *artichauts, amélanchier et poivre des dunes* 49

"Canette des champs, canette de villes", *petits pois, herbes fraîches et miel de Beauce* 48

Végétarien

Cocotte de légumes printaniers *aux morilles* 39

Spécialité

Filet de Veau, *carottes et sarriette de nos jardins et ris de veau fumé dans un sundae carottes/sarriette* 54

Pour agrémenter

Pommes de terre au fromage « 14 Arpents » 9

Légumes de saison 5



Menu Signature

Amuse-bouche



Foie gras poché, pomme de terre, oseille et thé des bois



Petit poulpe de roches, pissenlit, radis et érable



Surprise du Chef



Flétan, bleuets, mélèze, oignons grillés



Filet de Veau, carottes et sarriette de nos jardins et ris de veau fumé dans un sundae carottes/sarriette



Blanc-manger de Brique à Rudy, amandes fraîches et sirop de sureau



Fraise, pamplemousse et thé matcha



Rhubarbe, coco et verveine

Menu 125

Palettes de vins: Classique +95 ou Prestige +130
Ce menu doit être choisi par tous les convives à votre table



Les Fromages

Sélection de fromages fins québécois

5\$
Portion de 25g

Les Gourmandises

Millefeuille au caramel, *glaces vanilles du Mexique, de Madagascar et de Papouasie* 15

Rhubarbe, *coco et verveine* 16



Fraises de l'île, *pamplemousse et thé matcha* 17

Pistache, *kumquat et gingembre* 17

Soufflé au chocolat, *arachides caramélisées et poires* 18
(Délai de cuisson de 30 minutes requis)



Appetizers

Panache salad, <i>root vegetables, sea-buckthorn and pink pepper dressing</i>	14
Quebec turnips, <i>curry and goat cheese</i>	17
Small rock octopus, <i>dandelion, radish and maple</i>	26
Cream of poultry emulsion, <i>lemon balm, almond, fava bean</i>	27
Lobster from Gaspé Peninsula, <i>white asparagus, sweet cicely from our garden</i>	31
Poached foie gras, <i>potato, sorrel and Labrador tea</i>	29
France, VdF, Fleurs d'Érables 2014, Les Sablonnettes (2oz)	 7
France, Alsace GC Rangen de Thann, Riesling Clos St Urbain 2000, Zind-Humbrecht (3oz)	 35



Main Courses

Fish

Halibut, *blueberries, larch, grilled onions* 51

Scallops cooked by chamomile vapors, *green asparagus and chanterelles* 49

Meat

Deer two ways, *artichokes, serviceberry and dune pepper* 49

"The town duckling & the country duckling", *green peas, fresh herbs and Beauce honey* 48

Vegetarian

Casserole of spring vegetables *and morel mushrooms* 39

Speciality

Veal tenderloin, *carrots and savory from our gardens and smoked sweetbreads in a carrot and savory sundae* 54

Side dishes

Mashed potatoes with "14 Arpents" cheese 9

Seasonal vegetables 5



Menu Signature

Amuse-bouche



Poached foie gras, potato, sorrel and Labrador tea



Small rock octopus, dandelion, radish and maple



Chef's surprise



Halibut, blueberries, larch, grilled onions



**Veal tenderloin, carrots and savory from our gardens and
smoked sweetbreads in a carrot and savory sundae**



"Blanc-manger" of "Brique à Rudy" Cheese, fresh almonds and elderflower syrup



Strawberry, grapefruit and matcha tea



Rhubarb, coconut and verbena

Menu 125

Wine pairings: Classic +95 or Prestige +130
This menu has to be ordered for all guests at your table





Cheeses

Selection of fine Quebec cheeses

5\$
Portion of 25g

Desserts

Caramel millefeuille, *vanilla ice creams from Mexico, Madagascar and Papa New Guinea* 15

Rhubarb, *coconut and verbena* 16

Strawberries from the island, *grapefruit and matcha tea* 17

Pistachio, *kumquat and ginger* 17

Chocolate soufflé, *caramelised peanuts and pears* 18
(a 30 minutes cooking delay is required)

