



## ENTRÉES

**LA BETTERAVE DE LA FERME " ENTRE CIEL ET TERRE" | 22**  
EN VARIATION, CHÈVRE FRAIS - MÛRE - PACANE -  
ORANGE CONFITE

**LE CHICON | 24**  
EN SALADE CROQUANTE - BLEU D'ÉLISABETH DE WARWICK -  
FRAÎCHEUR DE FRUITS - NOIX DE GRENOBLE

**LE FOIE GRAS DE LA FERME "ROUGIÉ" | 30**  
AU TORCHON OU POÊLÉ, PRUNE PARFUMÉE AU MÉLILOT -  
ORANGE-HYPOCRAS

**LE PORCELET DE LA FERME "GASPOR" | 24**  
EN CROQUETTE CROUSTI-FONDANTE - RATTE - JAUNE D'OEUF -  
CONDIMENT SAUCE GRIBICHE

**LA SOUPE | 20**  
EN FIN VELOUTÉ, CHAUDE OU FROIDE, SELON L'INSPIRATION DU MARCHÉ

**LE SAUMON CONFIT OCEANWISE | 30**  
CONFIT DOUCEMENT - HARICOTS VERTS - CRÈME DE WASABI-

**LA TOMATE ANCESTRALE | 26**  
EN VARIATION DE GOÛT - BURRATINA - BASILIC - TEXTURE

## PLATS PRINCIPAUX

**L'AGNEAU DE NOS RÉGIONS | 44**  
EN TOURTE FINE, COURGETTE - AUBERGINE - SAUCE GARNITURE TOMATE-  
BASILIC-JUS D'AGNEAU

**LE BOEUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD | 56**  
EN VARIATION, LE FILET À BASSE TEMPÉRATURE - JOUE MITONNÉE -  
TOMATE - TRUFFE - OIGNON CONFIT

**LE CANARD DE LA FERME "ROUGIÉ" | 46**  
EN JUSTE CUISSON - CERISE - ABRICOT - FOIE GRAS POÊLÉ - POMME  
DAUPHINE AU LARD

**LE FLÉTAN DE GASPÉSIE | 49**  
CUIT BASSE TEMPÉRATURE - POMME DE TERRE SAFRANNÉE & FENOUIL  
CONFIT - SAUCE "MOUSSELINE-GARNITURE" FAÇON NORMANDE

**LA PINTADE DE LA FERME "PLUME DES CHAMPS" | 52**  
EN DOUCE CUISSON, TOMATE - TRUFFE - RISOTTO - GIROLLE - JUS À  
L'ESTRAGON

**LA ST-JACQUES | 54**  
POÊLÉE, FRÉGOLA - CHAMPIGNON SAUVAGE - BACON DE SANGLIER -  
PISTOU D'AIL DES BOIS

**LA CÔTE DE BOEUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD  
POUR 2 | 165**  
CUISSON LENTE - POMME DE TERRE- ASPERGE - CHANTERELLE  
FOIE GRAS POÊLÉ + 30\$/PERS