



À LA CARTE

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- 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

Chaude ou froide, selon l'inspiration du marché

Le saumon confit certifié «Oceanwise» | \$30

Confit doucement - Haricots verts - crème de wasabi

La courge | \$26

En variation de goût et de texture - châtaigne - noix de pin - champignon mariné

PLATS PRINCIPAUX

La Perdrix Bartavelle | \$54

Le suprême rôti - la cuisse farcie en ballotine - coing - pomme - chou rouge
sauce condiment

Le Boeuf de l'île-du-prince-édouard | \$58

En variation - le filet à basse température - joue mitonnée - tomate - truffe - oignon confit

Le canard de la ferme «Rougié» | \$46

En juste cuisson - figue - orange amer - navet - ravioli croustillant

Les cavatellis maison | \$40

À la ricotta - épinard - oeuf parfait - champignon sauvage - crème de morille

La morue noire | \$49

Cuite à basse température - pomme de terre safranée & fenouil confit
sauce «mousseline-garniture» façon normande

La St-jacques | \$54

Poêlée - écrasée de courge musquée - poudre de sapin- variation de noisette
crosnes et champignons

