



À LA CARTE

ENTRÉES

Le foie gras de la ferme «Rougié» | 34\$

Déclinaison de courge: mostarda au miel, marinée & pavé rôti - gel de petits fruits

Le carpaccio | 31\$

De bœuf, relevé d'une vinaigrette au jus de viande - chips de pain - légumes marinés & parmesan

La soupe | 27\$

Lait de céleri-rave, pain grillé à l'anguille fumée - salade de pomme et céleri

Le poireau | 24\$

En vinaigrette - moules fumées - quinoa frit et beurre blanc

Le ceviche | 26\$

Condiment concombre Kimchi, «leche de tigre» à la lime et chips de nori

PLATS PRINCIPAUX

Le porcelet | 55\$

Carré rôti, condiment choucroute - échine braisée - sauce pomme & érable

Le boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard | 61\$

Choux rouge fondant - bagna cauda - tuiles d'échalotes

Le cerf de nos régions | 58\$

Boulangère de pommes de terre et céleri rave - sauce aux bleuets sauvages et châtaignes

Les cavatellis | 44\$

À la ricotta, truffe - oeuf de canne parfait - champignons - courge - sanglier confit
croquette et parmesan « comme un nuage »

L'arrivage du jour | prix du marché \$

Poêlé, purée de choux-fleurs - bisque citronnelle & fenouil croquant

Chef exécutif: Marc-Antoine Lacasse

