



À LA CARTE

ENTRÉES

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

Rhubarbe - pomme - tuile caramélisée

Le pétoncle | 28\$

Cassis - lime - fenouil - citron confit

La tomate | 20\$

Mozzarella di bufala - gelée de tomate - babeurre

Le maïs | 30\$

Soupe froide - oursin - poivrons grillés

Le gravlax | 26\$

Crème sûre caramélisée - vinaigrette lime - légumes croquants

PLATS PRINCIPAUX

La pintade | 54\$

Morilles farcies - maïs - marrons - sauce à la sauge

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

Salade de légumes grillés - beurre d'anguille fumée - oignons braisés au miso

Le canard | 58\$

Betteraves - poireau - prunes rouges - fleurs sauvages

Les cavatellis | 50\$

Fleurs de courgettes - pesto de fleurs d'ail - petits pois - oeuf parfait

L'arrivage du jour | prix du marché \$

Haricots - hollandaise - girolles

MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 165\$

Accord de vins (facultatif)

4 verres / 6 verres | 80\$ / 120\$

**Doit être sélectionné pour l'ensemble de la table*

Chef exécutif: Marc-Antoine Lacasse



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.