



À LA CARTE

ENTRÉES

Le foie gras poêlé | 32\$

Soupe aux pois - bajoue de porc - tuile à l'érable

Le crabe des neiges | 29\$

Vinaigrette déesse verte - airelles - gingembre sauvage

La burrata | 23\$

Poireaux confits - chips de pain au levain - beurre blanc à la tomate

Le tartare de bœuf | 27\$

Vinaigrette pleurotes marinées - cœurs de canard grillés - salade de maïs soufflé

Le maquereau mi-cuit | 24\$

Émulsion maltaise - sauce XO au tournesol - fenouil - orange sanguine

PLATS PRINCIPAUX

Le lapin farci | 52\$

Farce à la persillade - ragoût de fèves au lard - sauce à la tomate fumée

Le bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard | 57\$

Légumes grillés - arancini au nori - hollandaise à l'estragon

La perdrix | 52\$

Chou grillé - pommes de terre - chou farci avec cuisse braisée

Les agnolettis | 45\$

Ricotta - sauce romesco - échalotes farcies à l'aubergine - piperade

La morue | 55\$

En bette à carde - sauce aux petits pois et lime - concombres grillés - bok choy

MENU DÉCOUVERTE

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

Accord de vins (facultatif)

6 verres | 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.