

ENTRÉES

GASPACHO <i>Entrée Froide</i>	13 \$
Tranche de tomate confite, Déclinaison de tomates, Gel de poivron rouge au poivre de cayenne, Fraises macérées, Vinaigre de rose 5 ans, Consommé de tomates et fraises.	
PANNA COTTA AU CHÈVRE <i>Entrée Tiède</i>	14 \$
Radis émulsifiés au beurre, Salade de daïkons, radis noirs et français, Amandes grillées, Vinaigrette à l'Amaretto.	
GUÉDILLE <i>Entrée Froide</i>	16 \$
<i>À partager</i>	+ 5 \$
Crevettes Nordiques, Esturgeon fumé, Salicorne de mer, Crème sûre au sumac, Brunoise de fenouil, Aneth, Anchois. Servi avec laitues du moment.	
TRUITE FUMÉE <i>Entrée Tiède</i>	16 \$
Céleri-Rave, pomme verte et céleri frais, Mayonnaise gingembre et coriandre, Dashi au nori, Œufs de hareng fumés.	
TARTARE DE BOEUF	17 \$
Tapenade de champignons grillés au miso de Massawippi, Pain de seigle maison, Beurre à l'huile de Truffe, Pleurotes grillées	
CHAUD LAPIN <i>Entrée Chaude</i>	18 \$
<i>Option de foie gras poêlé</i>	+ 8 \$
Braisé de lapin & chorizo, Purée de petits pois à l'ail confit, Haricots verts, Pain à la pomme de terre, Sauce foie gras.	

PLATS PRINCIPAUX

ÉCHINE FAÇON CÔTES LEVÉES	27 \$
Cuite sous-vide, laquée puis grillée, Sauce BBQ maison, Salade fraîche, Vinaigrette aux herbes provençales fumées.	
PÂTÉ CHINOIS	28 \$
Joue Chevaline, Flan de Maïs, Mousse de Pommes de Terre, Maïs frais, Ketchup Maison.	
POISSON DU MARCHÉ	29 \$
Sauce vin blanc et vert de poireau, Trio d'oignons perlés, Samosa de Blanc de poireau, Fondant d'oignons espagnols.	
LINGUINI AUX FRUITS DE MER	30 \$
Pâtes fraîches chlorophylle, Bouillon aromatique émulsionné au beurre à l'ail, Tombée de persil plat et estragon.	
CANARD	34 \$
Demi-Magret Aux Champs d'Élisé, Purée, pappardelle et steak de rabiole, Demi-glace de volaille au miel.	
MÉDAILLON DE CERF	39 \$
Fond de viande déglacé à la camerise, Bulbe de chou-rave rôti et son feuillage.	

Le pain maison vous sera apporté sur demande





APPETIZERS

GASPACHO *Cold Appetizer*

Confit Tomato Slice, Various tomatoes, Red pepper & cayenne gel, Macerated Strawberries, 5-year-old Rose vinegar, tomato and strawberry consommé.

13 \$

GOAT CHEESE PANNA COTTA *Lukewarm Appetizer*

Butter emulsified Radishes, Daikon & Black Radish Salad, Grilled Almonds, Amaretto Vinaigrette.

14 \$

SHRIMP ROLL *Cold Appetizer*

For 2

Northern Prawn, Smoked sturgeon, Marsh samphire, Sumac sour cream, Fennel, Dill and Anchovy. Served with Lettuces.

16 \$

+ 5 \$

SMOKED TROUT *Lukewarm Appetizer*

Fresh celeriac, Green Apple and celery. Ginger & cilantro mayonnaise, Nori Dashi, Smoked herring roes.

16 \$

BEEF TARTARE

Grilled mushrooms & Massawippi Miso tapenade, Homemade rye bread, Truffle oil butter, Grilled oyster mushroom,

17 \$

HOT RABBIT *Warm Appetizer*

Foie Gras

Braised Rabbit & Chorizo, Confit garlic green pea purée, Green beans, Potato bread, Foie Gras sauce.

18 \$

+ 8 \$

MAIN DISHES

RIBS STYLE PORK SHOULDER

Sous-vide, Lacquered and Roasted, Homemade BBQ Sauce, Fresh Salad with a Smoked Herbes de Provence Vinaigrette.

27 \$

SHEPHERD'S PIE

Horse Cheek, Potato Mousse, Corn Flan, Homemade Ketchup, Veal Reduction, Fresh Corn.

28 \$

FISH

White Wine and Leek Leaf Sauce, Pearled Onion Trio, Leek Samosa, Stewed White Onion.

29 \$

SEAFOOD LINGUINI

Chlorophyll Fresh Pasta, Aromatic Broth emulsified with Garlic Butter, Fresh Flat-Leaves Parsley & Tarragon.

30 \$

DUCK

Half-Breast from Aux Champs d'Élisé, Rabiolo Purée, Pappardelle & Steak, Honey & Poultry Broth Reduction.

34 \$

VENISON

Haskap deglazed Meat Stock Sauce, Roasted German Turnip and his Greenery.

39 \$

homemade bread will be provided upon your request

