

Pour débiter
To start



CHOUX GRAS

BŒUF WAGYU 30
WAGYU BEEF

Bouillon boréal, maitake grillé, shimeji mariné, pousses d'épinette
Boreal broth, grilled maitake mushroom, pickled shimeji, spruce shoots

SOUPE À L'OIGNON 19
ONION SOUP

Bière rousse et fromage Oka
Amber beer and Oka cheese

QUEUE DE HOMARD 39
LOBSTER TAIL

Courge spaghetti, purée de courge Butternut, bisque crémeuse, huile de homard à l'estragon, graines de citrouille
Squash spaghetti, Butternut squash purée, creamy bisque, lobster oil with tarragon, pumpkin seeds

POLENTA TAMAL 27
POLENTA TAMAL

Champignons et oignons en adobo, sauce mole, oignons marinés, rubans de céleri, graines de sésame
Mushrooms and onions in adobo sauce, mole sauce, pickled onions, celery strips, sesame seeds

TARTELETTE DE SARRASIN 27
BUCKWHEAT TARTLET

Houmous de lentilles corail au miel du Petit Rucher du Nord, racines d'hiver, vinaigrette aux camerises, câpres de baies de sureau
Coral lentils hummus with honey from Le Petit Rucher du Nord, winter root vegetables, haskap berry vinaigrette, elderberry capers

TOUR DE FRUITS DE MER 210
SEAFOOD TOWER

Huîtres, crevettes cocktail, ceviche de thon, tataki de saumon, blinis aux œufs de poisson, carpaccio de pieuvre, queue de homard
Oysters, shrimp cocktail, tuna ceviche, salmon tataki, fish roe blinis, octopus carpaccio, and lobster tail

Plats principaux
Main courses



CHOUX GRAS

FILET MIGNON 70
FILET MIGNON

Tarte aux champignons, oignon rôti, jaune d'œuf confit, graines de moutarde, jus de bœuf et betterave
Mushroom tart, roasted onion, candied egg yolk, mustard seeds, beef jus and beet

MORUE À L'ANNATTO 52
COD WITH ANNATTO

Ragoût de haricots blancs, carottes et chipotle espuma, carottes nantaises, huile verte
White bean stew, carrots and chipotle espuma, Nantes carrots, green oil

POULET DE GRAIN DE LA FERME DES VOLTIGEURS 58
GRAIN-FED CHICKEN FROM FERME DES VOLTIGEURS

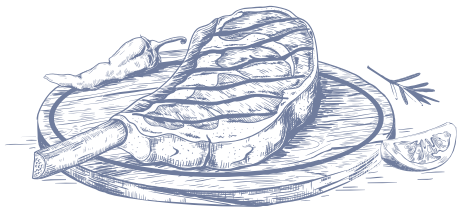
Étagé de topinambour, crémeux de pommes de terre, farce fine de volaille, sauce brune au café
Layered Jerusalem artichokes, creamy potato purée, chicken mousseline, coffee gravy

STEAK DE CÉLERI RAVE GLACÉ 44
GLAZED CELERIAC STEAK

Gremolata aux pistaches et salicorne, purée de céleri rave, ail noir, furikake
Gremolata with pistachios and samphire, celeriac purée, black garlic, furikake

CAVATELLI 46
CAVATELLI

Émulsion à la betterave, fromage Bleu d'Élizabeth, betterave rouge marinée, noisette, gel de poire et gel de betterave
Beet emulsion, Bleu d'Élizabeth cheese, pickled red beet, hazelnut, pear gel and beet gel



À-Côtés

CHAMPIGNONS SAUTÉS 14
SAUTÉED MUSHROOMS

Moutarde à la salicorne
Samphire mustard

POMMES DE TERRE RÔTIES À L'AIL ET AUX HERBES 14
ROASTED POTATOES WITH GARLIC AND HERBS

Gras de canard. Duck fat

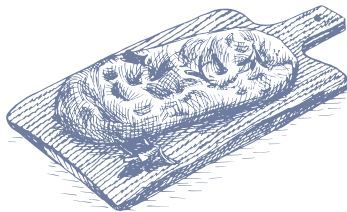
PAIN MAISON 9
HOMEMADE BREAD

Focaccia à la tomate et ail confit
Tomato and garlic focaccia

Brioche au Bleu d'Élizabeth et noix de Grenoble
Brioche with Bleu d'Elizabeth cheese and walnuts

CAROTTES ET COURGE RÔTIES 14
ROASTED CARROTS AND SQUASH

Salsa macha aux amandes
Almond salsa macha



À partager
To share

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS 210
BLACK ANGUS PRIME RIB

Légumes racines glacés, pistou aux dates, chimichurri, sauce au poivre et Sortilège
Glazed root vegetables, pistou with dates, chimichurri, Sortilege and pepper sauce

BOUILLABAISSE 130
BOUILLABAISSE

Truite, pétoncles, crevettes, palourdes, gnocchi, moules, bisque anisée
Trout, scallops, shrimps, clams, gnocchi, mussels, aniseed-perfumed bisque

SHORT RIBS DE BŒUF 170
BEEF SHORT RIBS

Braisé au Caribou et Sumac, purée de panais fumé, rabioles grillées, oignons cipollini marinés, chips de panais, poudre d'oignon brûlé
Braised in Caribou and Sumac, smoked parsnip purée, grilled turnip, pickled cipollini onions, parsnip chips, burnt onion dust



SANS LACTOSE/LACTOSE-FREE SANS GLUTEN/GLUTEN-FREE VÉGÉTARIEN/VEGETARIAN

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel. If you have any food restrictions, please advise us.