

## L'histoire de pêche *The Fishing Legend*

### MISE EN BOUCHE *APPETIZER*

OMBLE CHEVALIER DE NEW RICHMOND  
crème acidulée au jus de tomates vertes, choux croustillant  
*NEW RICHMOND ARCTIC CHAR*  
*sour cream with green tomatoes juice, crispy cabbage*

RILLETTE D'ESTURGEON FUMÉ DU LAC ST-LOUIS  
relish de chanterelles et chips de moelle  
*LAC ST-LOUIS SMOKED STURGEON RILLETTE*  
*chanterelle relish and marrow chips*

TURBOT FRIT DU GROENLAND  
remoulade de céleri au hareng fumé  
*GREENLAND FRIED TURBOT*  
*celery remoulade with smoked herring*

MORUE DE TERRE-NEUVE  
crème de panais confit, mactre de Stimpson et pleurottes  
*NEWFOUNDLAND COD*  
*candied parsnip cream, Stimpson surf clam and oyster mushroom*

FRAMBOISES, CHOCOLAT NOIR ET THÉ DU LABRADOR  
*RASPBERRIES, DARK CHOCOLATE AND LABRADOR TEA*

109\$

+

ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING  
CLASSIQUE / CLASSIC 99\$

## Créez votre propre aventure *Customize Your Adventure*

### ENTRÉES / *APPETIZERS*

TARTARE DE CERF ROUGE / 24  
Suvalik, boutons de marguerite, shiitake caramélisés et croustillant au levain  
*RED DEER TARTAR*  
*suvalik, daisies buttons, caramelized shiitake and leaven crisp*

OMBLE CHEVALIER DE NEW RICHMOND / 24  
crème acidulée au jus de tomates vertes, choux croustillant  
*NEW RICHMOND ARCTIC CHAR*  
*sour cream with green tomatoes juice, crispy cabbage*

FOIE GRAS DEXTER / 29  
*DEXTER'S FOIE GRAS*

### PLATS / *MAIN COURSES*

MORUE DE TERRE-NEUVE / 42  
crème de panais confit, mactre de Stimpson et pleurottes  
*NEWFOUNDLAND COD*  
*candied parsnip cream, Stimpson surf clam and oyster mushroom*

CARIBOU DES SÁMIS / 49  
raviole de champignons et chanterelles  
*SAMI'S CARIBOU*  
*mushroom ravioli and chanterelle*

BŒUF DE LOUIS / 49  
purée de betteraves rouges au beurre noisette  
*LOUIS BEEF*  
*red beets puree with hazelnut butter*

### DESSERTS

SABLÉ BRETON / 14  
caramel légèrement fumé, noix du Québec  
*BRETON SHORTBREAD*  
*lightly smoked caramel, Quebec nuts*

FRAMBOISES, CHOCOLAT NOIR ET THÉ DU LABRADOR / 15  
*RASPBERRIES DARK CHOCOLATE AND LABRADOR TEA*

GRIOTTE DE L'ÎLE D'ORLÉANS / 15  
amandes et miel de sarrasin  
*ÎLE D'ORLÉANS SOUR CHERRY*  
*almond and buckwheat honey*



## L'histoire de chasse *The Hunting Legend*

### MISE EN BOUCHE *APPETIZER*

TARTARE DE CERF ROUGE  
Suvalik, boutons de marguerite, shiitake caramélisés et croustillant au levain  
*RED DEER TARTAR*  
*suvalik, daisies buttons, caramelized shiitake and leaven crisp*

PRESSÉ DE FOIE BLOND DE PINTADE  
mousse de maïs sucré et gelée de pommets  
*BLOND GUINEA FOWL LIVER TERRINE*  
*sweet corn mousse and apple jelly*

EFFILOCHÉ DE LIÈVRE DE ST-JULES  
gnocchis de pomme de terre et flanc de porc croustillant  
*ST-JULES PULLED HARE*  
*potatoes gnocchi and crispy pork belly*

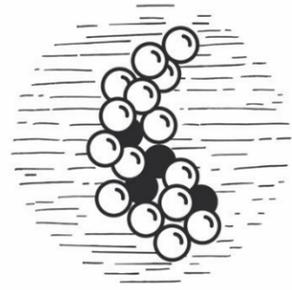
BŒUF DE LOUIS  
purée de betteraves rouges au beurre noisette  
*LOUIS BEEF*  
*red beets puree with hazelnut butter*

GRIOTTE DE L'ÎLE D'ORLÉANS  
amande et miel de sarrasin  
*ÎLE D'ORLÉANS SOUR CHERRY*  
*almonds and buckwheat honey*

109\$

+

ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING  
CLASSIQUE / CLASSIC 99\$



## Cellier à caviar et poissons du Québec *Québec Caviar and Fish Cellar*

Une immersion dans l'univers  
du Chef Stéphane Modat,  
reconnu pour ses voyages  
aux quatre coins du Québec.

*An immersion into the world  
of Chef Stéphane Modat,  
known for his culinary explorations  
around the province of Quebec.*



« Savoir d'où l'on vient permet de comprendre où l'on va.  
Voilà pourquoi la cuisine authentique m'inspire autant.  
J'aime savoir comment tout ça a commencé. »

*Knowing where we come from helps us  
understand where we're going.  
That's why authentic cooking is so inspiring to me.  
I like knowing how all that began*

Stéphane Modat



« **Forêt d'Algues No5. – Couronne du St-Laurent** »  
est une œuvre de Raoul & Simone créée à partir d'algues  
méticuleusement cueillies en bordure du St-Laurent,  
entre l'Anse-au-Griffon et Percé en Gaspésie.

*“Sea forest No5. – St. Laurence Crown”  
is an art piece by Raoul & Simone created with algae  
meticulously picked on the shores of the St. Lawrence River,  
between Anse-au-Griffon and Percé on the Gaspé Peninsula.*

