



NOS ENTRÉES

SALADE MARAÎCHÈRE 20

suprêmes d'agrumes, vinaigrette à l'orange, fenouil, hummus de brocolis, faux-mage frais aux herbes, croustilles de légumes et légumes marinés

PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE 28

sauce chocolat blanc, gingembre, mélilot, tartare de pomme Granny Smith

CEVICHE DE TURBOT 24

citron, lime, coriandre, pomme grenade, salicorne

SOUPE DE MAÏS 18

émulsion de lait de coco, maïs sauté, coriandre, piment Gorria

RIS DE VEAU SOJA CHAMPIGNONS 28

essence de champignons, noisettes torréfiées, champignons sautés

FOIE GRAS AU CACAO 28

citron noir, crème de citrons confits, tuile aux poivres des dunes, brioche aux baies roses

TARTARE CANARD & CHAMPIGNONS 24

magret de canard frais et fumé, duxelle de champignons, camerises, huile de noisettes, brioche grillée, champignons shimeji marinés

NOS PLATS

MAGRET DE CANARD 40

canard de la Ferme Basque, sauce poivrons framboises, pommes de terre hasselback, rhubarbe confite, épinards sautés

FILET D'ÉPAULE DE BOEUF 36

velouté de betterave au chorizo et vin rouge, purée de céleris-raves, carottes glacées

SAUMON CONFIT LAQUÉ À LA JERK 36

ajo blanco à l'ail, salade de melon d'eau, coriandre, concombre

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE 32

tagliatelle de calamar, zeste de citron, huile de coriandre

PANISSE DE POIS CHICHE 30

noisettes, caviar d'aubergine fumé, vinaigrette orientale et mesclun

BAUDROIE & BOUDIN 34

baudroie d'Amérique, boudin des Viandes Bio de Charlevoix, sauce à l'ail noir et badiane, mousseline de panais, émincé de fenouil

MELON D'EAU AU SOJA 28

melon d'eau mariné et grillé, féta, salsa de maïs grillé aux raisins et pignons de pin, patates douces rôties

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part.

Service et taxes en sus.



OUR FIRST

ORCHARD SALAD 20

citrus segments, orange vinaigrette, fennel, broccoli hummus, fresh vegan cheese, pickled vegetables, vegetable chips

GIANT SCALLOP 28

perfumed with white chocolate, ginger, melilotus, granny smith tartar

TURBOT CEVICHE 24

lemon, lime, cilantro, pomegranate, sea asparagus

CORN SOUP 18

coconut milk emulsion, cilantro, grilled corn, Gorria pepper

SOYA MUSHROOM SWEETBREADS 28

mushroom broth, roasted hazelnuts, sauteed mushrooms

CACAO FOIE GRAS 28

black lemon, lemon confit, dune pepper and pink pepper corn brioche

TWO DUCK MUSHROOM TARTAR 24

smoked and fresh duck from *La Ferme Basque*, haskap, hazelnut oil, shimeji mushrooms

OUR MAIN

DUCK BREAST 40

duck from *La Ferme Basque*, raspberry and red pepper sauce, confit rhubarb, sauteed spinach, hasselback potatoes

BEEF SHOULDER FILET 36

red wine chorizo and beet sauce, celeriac puree, glazed carrots

JERK CONFIT SALMON 37

garlic ajo blanco sauce, watermelon salad, cilantro, cucumber

SQUID INK RISOTTO 32

calamari tagliatelli, lemon zest, cilantro oil

CHIC PEA PANISSE 30

hazelnut, smoked eggplant caviar, oriental dressing and mesclun salad

MONKFISH & BLACK PUDDING 34

organic black pudding from *Charlevoix*, black garlic, anis, parsnip puree

GRILLED WATERMELON 28

soya marinade, feta, grilled corn salsa with pine nuts and raisins, roasted sweet potatoes

Please advise us of all food allergies.

Gratuities are not included and all prices are subject to applicable taxes