

Entrées | Starters

- Soupe de marrons, émietté de crabe de l'Atlantique et crème montée à la sauge 11 -
Chestnut soup with Atlantic crab and sauge whipped cream
- Soupe à l'oignon et à la bière "Maudite" gratinée au fromage Migneron 10 -
"Maudite" beer onion soup with local Migneron cheese
- Tartare de saumon frais et fumé, son caviar naturel, au persil et au citron 13 -
Fresh and smoked salmon tartar, roe, lemon and parsley caviar
- Carpaccio de bœuf, armillaires de miel, cipollini, ail noir, fromage Reggiano et huile d'olive extra vierge 12 -
Pepper crusted beef carpaccio, beech mushrooms, cipollini onions, black garlic, Reggiano cheese and extra virgin olive oil
- Rillette de canard confit et fumé, courge musquée, échalotes marinées et sirop de merisier 13 -
Smoked and confit duck rillette, butternut squash, marinated shallots and birch syrup
- Salade César, lardons, croûtons au romarin et tuile de parmesan, vinaigrette aux câpres et à l'ail 10 -
Caesar salad, bacon, rosemary herb croutons, parmesan crisp and capers and garlic dressing,
- Salade d'asperges grillées, fenouil, croustillant de pancetta et œuf miroir, vinaigrette à la truffe 11 -
Grilled asparagus and fennel salad, pancetta crisp, sunny-side-up egg and truffle vinaigrette
- Raviolis maison au fromage de chèvre et poêlée de champignons, réduction de jus de veau 13 -
House made goat cheese ravioli, sautéed mushrooms and veal jus reduction
- Foie gras poêlé, panais, oignons cipollini et marrons, sauce au pain d'épices 22 -
Seared foie gras, parsnips, cipollini onions, chestnuts and spice gingerbread sauce

Plats de résistance | Main dishes

- Gnocchi à la ricotta et à la pomme douce, joue de veau braisée, lardons, oignons perlés et champignons sauvages, jus de cuisson et crème au poivre vert 28 -
Ricotta and sweet potatoes gnocchi, braised veal cheek, bacon, pearl onions, wild mushrooms, and creamed green peppercorn jus
- Jarret d'agneau braisé, ragoût d'haricots coco et légumes d'automne, jus à l'ail confit 29 -
Braised lamb shank, coco bean stew, autumn vegetables and confit garlic jus
- Filet de bœuf Angus grillé avec foie gras poêlé et purée de pommes de terre, sauce à la truffe 35 -
Grilled Angus filet of beef and seared foie gras, mash potatoes and truffle sauce
- Carré de cochonnet des fermes Gaspor, choux braisé aux lardons et purée de panais, sauce à l'hydromel 30 -
Rack of milk fed piglet from Gaspor farms, bacon braised cabbage, parsnip puree and mead wine sauce
- Travers de bœuf braisés, oignons caramélisés et purée de pommes de terre, sauce au poivre fumé 29 -
Braised short ribs, caramelized onions, mashed potatoes and smoked pepper sauce
- Risotto de homard des îles de la Madeleine aux morilles, petits pois verts, truffes et fromage mascarpone 32 -
Madeleine island lobster risotto, morels, green beans, truffles and mascarpone cheese
- Filet de mérrou noir poêlé, haricots verts extra fins et tomates cerises confites, beurre blanc. 30 -
Pan-seared black grouper, extra fine green beans, olive oil poached cherry tomatoes and beurre blanc
- Duo de pétoncles et crevettes poêlés, pommes de terre grelots multicolores et caviar de truite, sauce safranée à la vanille 33 -
Pan-seared Digby scallops and giant shrimp duo with multicolour new potatoes, vanilla and saffron sauce
- Saumon grillé, salade de fenouil, endives et pamplemousse, sauce aux agrumes 29 -
Grilled salmon, fennel, endive and grapefruit salad with citrus sauce

Desserts | Desserts

Gâteau au fromage de style montréalais, coulis aux fruits rouges 9 -
Montreal style cheese cake with red berry coulis

Trilogie de crèmes brûlées: Sortilège, chocolat noir et fèves Tonka 9 -
Crème brûlée trio: Sortilege whiskey, black chocolate and Tonka beans

Crème glacée: pistache, praline, chocolat 9 -
Pistachio, praline and chocolate ice cream

Tarte fine au chocolat Valrohna avec crème anglaise et
glace à la pistache 9 -
Fine Valrohna chocolate tart with English cream and pistachio ice cream

Verrine de caramel crémeux, amandes effilées rôties et fleur de sel 9 -
Caramel cream verrine with roasted slivered almonds and fleur de sel

Assiette de fromages du terroir : Cendre de Lune,
Chèvre noir et La Sauvagine 12 -
Cheese plate from the terroir: Cendre de Lune, Chèvre noir and La Sauvagine

Cafés | Coffees

Café régulier 4 -
Regular drip coffee

Décaféiné 4 -
Decaffeinated

Thé 4 -
Tea

Espresso 4 -
Espresso

Espresso double 5 -
Double espresso

Cappuccino 5 -
Cappuccino

Café latté 5 -
Latte