



MENU DU SOIR  
Evening Menu

**Les huîtres du Québec ... Our Oysters from Quebec**

**(6) Fraîches sur glace...** Fresh on Ice / 18

**(6) En granité du jour...** With granité of the day / 21

**(6) Rockefeller / 21**

Sauce béchamel, fondue d'épinards et fromages *Tahlia*. Béchamel sauce with spinach and *Tahlia* cheese

**Les entrées ... The Appetizers**


**Le carpaccio de flétan / 25**

De nos côtes, raviole végétale, crevettes de Gaspésie, vinaigrette vanille & citron  
From our coasts, vegetable ravioli, shrimp from Gaspésie, vanilla and lemon vinaigrette


**Le foie gras / 22**

Confiture de cerises et gelée de petits fruits  
Cherry jam and jelly of berries


**La carotte et le fenouil / 16**

 L'une cuisinée et l'autre crue, fromage *Le Petit Prince*  
One cooked and one fresh, *Le Petit Prince* cheese

**La courgette du Québec / 17**

 Fruits et légumes du moment, lait d'amande, fromage *Sabot de Blanchette*, cumin  
Fruits and vegetables of the day, almond milk, *Sabot de Blanchette*, cumin

**La tomate ancestrale / 20**

 En salade moderne, Nuage de *Fior di latte*  
As a Modern salad, Cloud of *Fior di latte*

 *Végétarien*



MENU DU SOIR  
Evening Menu

**Les plats principaux ... The main dishes**



**L'assiette verte / 31**

Légumes de notre maraîcher, purée d'épinards et de courgettes, émulsion de persil  
Locally picked vegetables, green puree, parsley emulsion

**Le margret de canard non gavé / 44**

Mousseline de carottes, légumes du moment, jus court truffé  
Carrot mousseline, local garden vegetables, truffle short juice

**Le bœuf prime I.P.E / 50**

Tomates ancestrales, romaine, rattes glacées au jus  
Ancestral tomatoes, romaine, glazed potatoes

**Le saumon biologique / 42**

Cuit à basse température, pommes de terre fondantes, sauté de calamars, courgettes et chorizo

Cooked at low temperature, melting potatoes, sauté of calamari, chorizo and zucchini

**La Saint-Jacques / 52**

Rôtie, risotto citronné, petits légumes de saison, parmesan  
Seared, lemony risotto, season vegetables, bisque, parmesan

**La morue noire certifiée *Ocean Wise* / 44**

Tombée de fenouil, écume safrannée de moules et sardines  
Sautéed fennel, mussel foam with a touch of saffron, mussels and sardines



*Végétarien*

Menu Dégustation 98\$ 5 services