



À LA CARTE

ENTRÉES

Le feuilleté de foie blond | 28\$

Raisins de concordre - cerises - oignons à l'érable

Le tartare de boeuf | 24\$

Vinaigrette fumée - radis marinés - chips au nori - huître frite

La burrata | 23\$

Gaspacho de tomates jaunes - poivrons grillés - chips de fleurs de courgette

Les pétoncles des Îles-de-la-Madeleine | 30\$

Sauce XO à la Nduja - poireaux confits - laitue croquante

Le thon bluefin | 29\$

Ponzu à l'argousier - gremolata à la menthe - haricots romano - pois frais

PLATS PRINCIPAUX

La longe d'agneau | 54\$

Chou-fleur au vadouvan - braisé d'épaule - raisins dorés - sauce poivrade

Le bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard | 59\$

Oignons confits - aubergine - brocolini - mousse à la moelle de bœuf

Le magret de canard | 52\$

Mais - carottes grillées - pêches

Agnolotti à la farine torréfiée | 47\$

Farcit à la courge poivrée - crème caramélisée - kale - piments marinés

L'arrivage du jour | 56\$

Croûte de pommes de terre - beurre blanc aux herbes salées - girolles

* Voir avec votre serveur pour le plat végétarien

MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 165\$

Accord de vins (facultatif)

6 verres | 120\$

**Doit être sélectionné pour l'ensemble de la table*



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.