



À LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras «St-Louis-de-Gonzague» | 29
Panais - camerises - cacao - shiitake

Pétoncle canadien | 30
Salicorne - caviar mujol - argousier - sarrasin soufflé

Truite fumée | 26
Topinambours - groseilles - ikura - betteraves

L'œuf | 23
Champignons - gravelax de jaune d'œuf - truffe noire - croustilles de pain

Le tartare de bison de l'Alberta | 25
Ail noire - moutarde - épinette mariné

PLATS PRINCIPAUX

Cerf du Québec | 57
Courges - betteraves - gnocchis - airelles - sauce grand veneur

Pintade «Couvoir Pintabo» | 49
Chou-fleur au mélilot - carottes - Bruxelles - pleurotes - noisettes - jus au vinaigre du sureau

Le bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard | 59
Céleri rave - échalotes françaises - cassis - radis - polenta - sauce périgieux
(extra foie gras 70g - 20\$)

Poisson du jour | 56
Chou rouge à la flamande - palourdes - pholiotés - rabiole - émulsion marine aux baies de genévrier

Épeautre | 43
Champignons laurentiens - tomme de Kamouraska - cresson

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*

Chef Exécutif: Clément Hamy



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