



À LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras «Marieville» | 33

Courge - griottes - pholiotés

Pétoncle | 34

Betteraves - pommes - caviar «Acadian Sturgeon»

Esturgeon fumé «Lac St-Pierre» | 29

Airelles - salsifis - estragon

L'œuf de cane «À la canne blanche» | 25

Champignons - gravéla de jaune d'œuf - truffe noire - croustilles de pain

Cerf rouge du Québec | 28

Suvalik - œuf confit - poivre rose

PLATS PRINCIPAUX

Wapiti «Mountain creek farm» | 60

Rutabaga - Bruxelles - camerise - gnocchi à la châtaigne - sauce arabica

Lapin de St-Tite | 52

Farci de foie gras - déclinaison de carottes - shiitake - raisin - jus à la réglisse

Bison de l'Alberta | 64

Racine de persil - pomme de terre - épinards - noisettes - amélanchier - sauce périgéoux

Poisson du jour | 59

Endives - moules marinées - salicornes - sauce Noilly et thé du Labrador

Artichaut | 44

Ricotta - truffe noire - champignons king

Extra foie gras 70g: 20\$

MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 185\$

Accord de vins (facultatif)

6 verres | 125\$

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



Chef Exécutif: Clément Hamy

Sous-chef: Sébastien Bordeleau

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

Merci de votre compréhension.