

Carte de saison

Les entrées froides

- Rosace de crevettes et pétoncles marinés sur un lit de courgettes et fenouils craquants, vinaigrette à l'aneth - 16\$
Notre Foie gras de canard mi-cuit au Pineau des Charentes, sur un lit de haricots verts fins à la pomme grenade - 19\$
Douceur de chèvre frais, artichauts à la barigoule et prosciutto séché - 9\$
Panoplie de poissons fumés, rémoulade de racines à la moutarde et au miel d'acacias - 15\$
Étagé de canard en trois temps, jeunes pousses et vinaigrette au cassis - 16\$
Carpaccio de bison, pétales de tête de moine, roquette et huile vierge au basilic - 15\$

Les potages

- Velouté de racines aux truffes - 11\$
Crème de champignons sauvages et crostini de foie gras - 11\$
Velouté de fruits de mer au champagne - 12\$

Les entrées chaudes

- Feuilleté de homard et épinards, sauce homardine à l'orange - 20\$
Foie gras de canard poêlé sur petit pain d'épices, tombée de raisins et réduction de vin de glace - 20\$
Fricassée de ris de veau et foie gras en habit vert, sauce aux cèpes - 15\$
Pétoncles rôtis au poivre épicé sur crémet de courges aux huîtres - 15\$
Raviole de canard confit aux chanterelles et foie gras, sauce au Pineau des Charentes - 18\$
Portfeuille craquant de champignons sauvages, sauce porto - 11\$

Les plats principaux

- Médaille de veau au balsamique et vin rouge sur une purée de pommes de terre à l'huile de truffe
Longe : 25\$ / Filet : 30\$
Carré de cochonnet du Québec en croûte d'herbes, purée de racines et légumes rôtis - 35\$
Bar du chili caramélisé sur un risotto au safran, sauce au pinot noir - 30\$
Carré d'agneau en croûte de fleur de sel à l'hibiscus et cristalline de pommes de terre au romarin - 30\$
Filet de cerf au poivre épicé, sauce au canneberges et cacao, sur une purée de patates douces - 35\$
Magret de canard à l'orange, purée de Yukon gold zestée et bouquet de légumes éclatants - 30\$
Suprême de pintade fermière aux épices sur portobello farci aux chanterelles et bulghur, haricots verts fins - 22\$
Portfeuille de dindonneau aux marrons et whisky, paillason de panais aux herbes - 20\$
Caille farcie aux figues et foie gras, crêpette de racines et petits rôtis - 25\$

Les fromages et légumes

- Trilogie fromagère du terroir, petite verdure au banyuls - 10\$
Croustillant aux pommes caramélisées et bleu Ermite, petite chiffonnade au banyuls - 7,50\$
Chèvre cendré sur une grillette d'épeautre et compote d'abricots au poivre - 7,50\$
Brie Sainte Martine au lait cru, noisettes grillées et petite verdure à l'huile de truffe - 8\$
Le Rang des îles sur sablé aux amandes grillées, compote de canneberges, et petite verdure au vin de glace - 8,50\$

Les desserts

- Dacquoise aux amandes, mousse au miel, salsa de petits fruits et sauce à l'hydromel - 7,50\$
Pastilla fondante au chocolat noir, fruits séchés et pistaches rôties, sauce fumante au caramel - 8\$
Ganache fondante sur un sablé au citron, oranges confites à l'hibiscus - 8\$
Tarte fine amandine à la poire pochée au vin rouge et au cassis, noisettes rôties - 7,50\$
Crêpe aux pommes caramélisées et crumble, sauce fumante aux épices - 6,50\$
Nougat glacé au thé Darjeeling et fruits séchés, sauce aux abricots et cardamome - 8\$
Le grand marron style mont-blanc, crème légère à la vanille Bourbon parfumée au whisky, sauce chocolat au malt - 8\$
Mille-feuille craquant au chocolat et crème légère aux cerises confites au kirsch - 8\$
Le Grand Arabica, ganache onctueuse, sabayon espresso et amandes éclatées, dentelle cacao - 8\$

