

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche, légumes marinés et beurre aromatisé / *Mise en bouche & pickled vegetables and flavored butter*

Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée

Chef's daily appetizer

Soupe à l'oignon à la bière noire, gratinée à la 'Religieuse de Warwick'
Black beer French onion soup, with "Religieuse de Warwick" cheese

Bisque de homard à la courge musquée, espuma de champignons Ⓞ
Lobster bisque with butternut squash, mushroom espuma

Calmars grillés, sauce tomate, courgettes grillées et chimichurri
Grilled calamaris, tomato sauce, squash, chimichurri
Surplus : 5\$

Pétoncles saisis, chaudière de maïs au lait de coco et curry
Seared scallops, coconut curry corn chowder
Surplus 6\$

Raviolis farcis aux champignons et ricotta maison, soupçon de truffe
Mushrooms raviolis with homemade ricotta and a hint of truffles

Beignet croustillant de poisson à la pomme de terre et fines herbes, aioli au piment Gorria
Fish cake, Gorria pepper aioli

Magret de canard fumé, œuf poché, vinaigrette lardons et choux de bruxelles
Smoked duck breast, poached egg, bacon vinaigrette and brussel sprouts

Gravlax de saumon aux agrumes et Gin Ungava, Tzatziki au yogourt Missiska, betteraves marinées Ⓞ
Ungava gin and citrus salmon gravlax, Missiska yogurt Tzatziki, pickled beets

Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky Pinnacle, pommes au Calvados Ⓞ
Home-made black pudding, Pinnacle whisky and bacon marmalade, buttered apples with Calvados

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage \$ Prix du marché
Fish of the day, market fresh Market price

Suggestion du chef \$ Prix du marché
Chef's daily suggestion, market fresh Market price

Jarrêt d'agneau du Québec braisé à l'érable et au cidre, purée crémeuse à l'ail rôti 54
Maple and cider braised Quebec lamb shank, roasted garlic potato purée

Risotto crémeux à la courge, chèvre fin, noix roties et miel caméline Ⓞ 45
Creamy squash risotto, goat cheese, roasted nuts and camelina honey

Poulet de Cornouailles grillé à la portugaise, grelots aux oignons confits Ⓞ 46
Portuguese-style grilled Cornish hen, crushed baby potatoes & onions

Médaille de cerf cuit à basse température, foie gras poêlé, sauce aux baies de sureau Ⓞ 56
Slow cooked venison medallion, pan seared foie gras, elderberry sauce

Cuisse de canard du Lac Brome confite, poutine aux gnocchis frits et fromage Pied-de-Vent 48
Brome Lake duck leg confit, fried gnocchi "poutine" with Pied-de-Vent cheese

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites Ⓞ 48
Aged marinated AAA flank steak, shallot au jus & fries

[G Sans gluten | Gluten-free

V Végétalien | Vegan]

Table d'hôte

Entrées / Appetizers

Les huitres, selon l'arrivage <i>Oysters, market's choice</i>	Prix du marché
La suggestion du Chef en entrée <i>Chef's daily appetizer</i>	Prix du marché
Soupe à l'oignon à la bière noire, gratinée à la 'Religieuse de Warwick' <i>Black beer French onion soup, with "Religieuse de Warwick" cheese</i>	13
Bisque de homard à la courge musquée, espuma de champignons <i>Lobster bisque with butternut squash, mushroom espuma</i>	⑥ 13
Calmars grillés, sauce tomate, courgettes grillées et chimichurri <i>Grilled calamaris, tomato sauce, squash, chimichurri</i>	17
Pétoncles saisis, chaudière de maïs au lait de coco et curry <i>Seared scallops, coconut curry corn chowder</i>	18
Raviolis farcis aux champignons et ricotta maison, soupçon de truffe <i>Mushrooms raviolis with homemade ricotta and a hint of truffles</i>	15
Beignet croustillant de poisson à la pomme de terre et fines herbes, aioli au piment Gorria <i>Fish cake, Gorria pepper aioli</i>	14
Magret de canard fumé, œuf poché, vinaigrette lardons et choux de bruxelles <i>Smoked duck breast, poached egg, bacon vinaigrette and brussel sprouts</i>	15
Gravlax de saumon aux agrumes et Gin Ungava, Tzatziki au yogourt Missiska, betteraves marinées <i>Ungava gin and citrus salmon gravlax, Missiska yogurt Tzatziki, pickled beets</i>	15 ⑥
Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky Pinnacle, pommes au Calvados <i>Home-made black pudding, Pinnacle whisky bacon marmalade, buttered apples with Calvados</i>	⑥ 14

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage <i>Fish of the day, market fresh</i>	\$ Prix du marché Market price
Suggestion du chef <i>Chef's daily suggestion, market fresh</i>	\$ Prix du marché Market price
Jarrêt d'agneau du Québec braisé à l'érable et au cidre, purée crémeuse à l'ail rôti <i>Maple and cider braised Quebec lamb shank, roasted garlic potato purée</i>	36 /54
Risotto crémeux à la courge, chèvre fin, noix roties et miel caméline <i>Creamy squash risotto, goat cheese, roasted nuts and camelina honey</i>	⑥ 27 /45
Poulet de Cornouailles grillé à la portugaise, grelots aux oignons confits <i>Portuguese-style grilled Cornish hen, crushed baby potatoes & onions</i>	⑥ 28/46
Médaille de cerf cuit à basse température, foie gras poêlé, sauce aux baies de sureau <i>Slow cooked venison medallion, pan seared foie gras, elderberry sauce</i>	⑥ 38/56
Cuisse de canard du Lac Brome confite, poutine aux gnocchis frits et fromage Pied-de-Vent <i>Brome Lake duck leg confit, fried gnocchi "poutine" with Pied-de-Vent cheese</i>	30/48
Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites <i>Aged marinated AAA flank steak, shallot jus & fries</i>	⑥ 30/48

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche, légumes marinés et beurre aromatisé / *Mise en bouche & pickled vegetables and flavored butter*

Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée

Chef's daily appetizer

Soupe à l'oignon à la bière noire, gratinée à la 'Religieuse de Warwick'
Black beer French onion soup, with "Religieuse de Warwick" cheese

Bisque de homard à la courge musquée, espuma de champignons Ⓞ
Lobster bisque with butternut squash, mushroom espuma

Calmars grillés, sauce tomate, courgettes grillées et chimichurri
Grilled calamaris, tomato sauce, squash, chimichurri
Surplus : 5\$

Pétoncles saisis, chaudière de maïs au lait de coco et curry
Seared scallops, coconut curry corn chowder
Surplus : 6\$

Raviolis farcis aux champignons et ricotta maison, soupçon de truffe
Mushroom stuffed ravioli with homemade ricotta and a hint of truffles

Beignet croustillant de poisson à la pomme de terre et fines herbes, aioli au piment Gorria
Fish cake, Gorria pepper aioli

Magret de canard fumé, œuf poché, vinaigrette lardons et choux de bruxelles
Smoked duck breast, poached egg, bacon vinaigrette and brussel sprouts

Gravlax de saumon aux agrumes et Gin Ungava, Tzatziki au yogourt Missiska, betteraves marinées
Ungava gin and citrus salmon gravlax, Missiska yogurt Tzatziki, pickled beets

Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky Pinnacle, pommes au Calvados Ⓞ
Home-made black pudding, Pinnacle whisky and bacon marmalade, buttered apples with Calvados

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivée \$ Prix du marché
Fish of the day, market fresh *Market price*

Suggestion du chef \$ Prix du marché
Chef's daily suggestion, market fresh *Market price*

Jarrêt d'agneau du Québec braisé à l'érable et au cidre, purée crémeuse à l'ail rôti
Maple and cider braised Quebec lamb shank, roasted garlic potato purée
surplus : 8

Risotto crémeux à la courge, chèvre fin, noix roties et miel caméline Ⓞ
Creamy squash risotto, goat cheese, roasted nuts and camelina honey

Poulet de Cornouailles grillé à la portugaise, grelots aux oignons confits Ⓞ
Portuguese-style grilled Cornish hen, crushed baby potatoes & onions

Médaille de cerf cuit à basse température, foie gras poêlé, sauce aux baies de sureau Ⓞ
Slow cooked venison medallion, pan seared foie gras, elderberry sauce
surplus : 12\$

Cuisse de canard du Lac Brome confite, poutine aux gnocchis frits et fromage Pied-de-Vent
Brome Lake duck leg confit, fried gnocchi "poutine" with Pied-de-Vent cheese

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites Ⓞ
Aged marinated AAA flank steak, shallot jus & fries