

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche avec pain/Mise en bouche with bread

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef

Chef's suggestion

Bisque de homard et courge musquée, brisures de crustacés, crème de cèpes <i>Butternut lobster bisque, seafood bits, porcini cream</i>	19	Ⓞ
Raviolis de canard confit avec courge d'hiver, sauce infusée au gingembre <i>Duck confit raviolis with winter squash, ginger infused sauce</i>	19	
Beignet de poisson, aioli maison relevé au chipotle, petite salade verte <i>Fish cake, homemade spicy chipotle aioli, small green salad</i>	19	
Saumon gravlax aux agrumes, betteraves marinées, tzatziki maison <i>Citrus salmon gravlax, marinated beets, homemade tzatziki</i>	19	Ⓞ
Antipasto d'automne - prosciutto di Parma, légumes grillés, mozzarella di bufala, figues pochées au vin rouge <i>Autumn antipasto - prosciutto di Parma, grilled vegetables, mozzarella di bufala, red wine-poached figs</i>	24	Ⓞ

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage

Fish of the day, market fresh

\$ Prix du marché

Suggestion du chef

Chef's suggestion

Chou-fleur caramélisé à l'huile de caméline, crémeux de maïs, tofu Général Tao <i>Camelina oil caramelized cauliflower, creamed corn, General Tao tofu</i>	41/59	Ⓞ
Cuisse de canard confite, gnocchis maison à la calabrese et chou d'hiver, jus de viande <i>Duck leg confit, homemade gnocchi alla calabrese with winter cabbage, au jus</i>	51/69	
Bavette de bœuf AAA grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote <i>AAA grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce</i>	51/69	Ⓞ
Grillade mixte – Carré d'agneau, pieuvre et pintade, légumes de saison, chimichurri <i>Mixed grill – Rack of lamb, octopus and guinea fowl, seasonal vegetables, chimichurri</i>	56/74	Ⓞ
Terre et Mer, filet mignon et crevette géante tempura, mousseline de légumes racines, sauce poivrade <i>Surf & Turf, filet mignon with giant shrimp tempura, root vegetable mousseline, poivrade sauce</i>	57/75	

Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier

Pastry chef's delight

Moelleux à la pistache et chocolat blanc, sorbet maison <i>Pistachio and white chocolate molten cake, homemade sorbet</i>	16	
La Tatin classique aux pommes, glace maison vanille <i>Classic apple Tatin pie, vanilla ice cream</i>	15	
Crème brûlée à la saveur du moment <i>Crème brûlée, flavour of the moment</i>	13	Ⓞ
Glace maison et sorbet aux fruits <i>Homemade ice cream and fruit sorbet</i>	13	Ⓞ
Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes <i>Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread</i>	17	

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche avec pain/Mise en bouche with bread

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef

Chef's suggestion

Bisque de homard et courge musquée, brisures de crustacés, crème de cèpes
Butternut lobster bisque, seafood bits, porcini cream



Raviolis de canard confit avec courge d'hiver, sauce infusée au gingembre
Duck confit raviolis with winter squash, ginger infused sauce

Beignet de poisson, aioli maison relevé au chipotle, petite salade verte
Fish cake, homemade spicy chipotle aioli, small green salad

Saumon gravlax aux agrumes, betteraves marinées, tzatziki maison
Citrus salmon gravlax, marinated beets, homemade tzatziki



Antipasto d'automne - prosciutto di Parma, légumes grillés, mozzarella di bufala, figues pochées au vin rouge
Autumn antipasto - prosciutto di Parma, grilled vegetables, mozzarella di bufala, red wine-poached figs (Surplus 5\$)



Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage
Fish of the day, market fresh

\$ Prix du marché

Suggestion du chef

Chef's suggestion

Chou-fleur caramélisé à l'huile de caméline, crémeux de maïs, tofu Général Tao
Camelina oil caramelized cauliflower, creamed corn, General Tao tofu



Cuisse de canard confite, gnocchis maison à la calabrese et chou d'hiver, jus de viande
Duck leg confit, homemade gnocchi alla calabrese with winter cabbage, au jus

Bavette de bœuf AAA grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote
AAA grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce



Grillade mixte – Carré d'agneau, pieuvre et pintade, légumes de saison, chimichurri
Mixed grill – Rack of lamb, octopus and guinea fowl, seasonal vegetables, chimichurri

(Surplus 20\$)

Terre et Mer, filet mignon et crevette géante tempura, mousseline de légumes racines, sauce poivrade (Surplus 20\$)
Surf & Turf, filet mignon with giant shrimp tempura, root vegetable mousseline, poivrade sauce

Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier

Pastry chef's delight

Moelleux à la pistache et chocolat blanc, sorbet maison
Pistachio and white chocolate molten cake, homemade sorbet

La Tatin classique aux pommes, glace maison vanille
Classic apple Tatin pie, vanilla ice cream

Crème brûlée à la saveur du moment
Crème brûlée, flavour of the moment



Glace maison et sorbet aux fruits
Homemade ice cream and fruit sorbet



Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

(Surplus 5\$)

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche avec pain/Mise en bouche with bread

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef

Chef's suggestion

Bisque de homard et courge musquée, brisures de crustacés, crème de cèpes
Butternut lobster bisque, seafood bits, porcini cream



Raviolis de canard confit avec courge d'hiver, sauce infusée au gingembre
Duck confit raviolis with winter squash, ginger infused sauce

Beignet de poisson, aioli maison relevé au chipotle, petite salade verte
Fish cake, homemade spicy chipotle aioli, small green salad

Saumon gravlax aux agrumes, betteraves marinées, tzatziki maison
Citrus salmon gravlax, marinated beets, homemade tzatziki



Antipasto d'automne - prosciutto di Parma, légumes grillés, mozzarella di bufala, figues pochées au vin rouge
Autumn antipasto - prosciutto di Parma, grilled vegetables, mozzarella di bufala, red wine-poached figs **(Surplus 5\$)**



Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage
Fish of the day, market fresh

\$ Prix du marché

Suggestion du chef

Chef's suggestion

Chou-fleur caramélisé à l'huile de caméline, crémeux de maïs, tofu Général Tao
Camelina oil caramelized cauliflower, creamed corn, General Tao tofu

59



Cuisse de canard confite, gnocchis maison à la calabrese et chou d'hiver, jus de viande
Duck leg confit, homemade gnocchi alla calabrese with winter cabbage, au jus

69

Bavette de bœuf AAA grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote
AAA grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce

69



Grillade mixte – Carré d'agneau, pieuvre et pintade, légumes de saison, chimichurri
Mixed grill – Rack of lamb, octopus and guinea fowl, seasonal vegetables, chimichurri

74



Terre et Mer, filet mignon et crevette géante tempura, mousseline de légumes racines, sauce poivrade
Surf & Turf, filet mignon with giant shrimp tempura, root vegetable mousseline, poivrade sauce

75

Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier

Pastry chef's delight

Moelleux à la pistache et chocolat blanc, sorbet maison
Pistachio and white chocolate molten cake, homemade sorbet

La Tatin classique aux pommes, glace maison vanille
Classic apple Tatin pie, vanilla ice cream

Crème brûlée à la saveur du moment
Crème brûlée, flavour of the moment



Glace maison et sorbet aux fruits
Homemade ice cream and fruit sorbet



Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

(Surplus 5\$)