

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche avec pain/Mise en bouche with bread

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef


Chef's suggestion

Soupe à l'oignon à la bière noire, gratinée au Louis d'Or et Alfred Le Fermier 17


Stout French onion soup au gratin with Louis d'Or and Alfred Le Fermier cheese

Beignet croustillant de poissons et pommes de terre avec fines herbes, aioli relevée au chipotle 18

Crispy potato fish cake with fresh herbs, spicy chipotle aioli

Parmentier de porc effiloché Nagano, patates douces, jus de viande à l'érable et au cidre 19 

Nagano pulled pork parmentier, sweet potatoes, maple and hard cider au jus

Galantine de lapin farcie au gibier, foie gras et abricots, vinaigrette aux noix grillées 20 

Rabbit galantine stuffed with game, foie gras and apricots, roasted nuts vinaigrette

Feuilleté aux champignons, sauce crèmeuse, copeaux de parmesan 20

Mushroom puff pastry, creamy sauce, parmesan shavings

Crevettes d'Argentine poêlées, bébé bok choy, sauce aux agrumes et noix de coco 21 

Pan seared Argentine shrimp, baby bok choy, citrus and coconut sauce

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 44/62 

Camelina oil caramelized cauliflower, creamed corn, General Tao tofu

Bavette de bœuf AAA grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote 51/69 


AAA grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce

Cuisse de canard confite, gnocchis maison à la saucisse artisanale et chou d'hiver, jus de viande 51/69

Duck leg confit, homemade gnocchi with artisanal sausage and winter cabbage, au jus

Pétoncles saisis, risotto crémeux à la courge, roquette, pacanes rôties et miel d'épinette 51/69

Seared scallops, creamy squash risotto, roquette, roasted pecans and spruce honey

Carré d'agneau aux fines herbes, purée crèmeuse de légumes racines, jus à l'ail noir 54/72 

Fine herbs rack of lamb, creamy root vegetable purée, black garlic au jus

Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier

Pastry chef's delight

Crème brûlée aux pistaches 14 

Pistachio crème brûlée

La tarte tatin classique aux pommes, glace maison vanille 14

Classic apple tarte tatin, vanilla ice cream

Tarte meringuée aux agrumes ensoleillé 14

Sunny citrus meringue pie

Tiramisu, biscuits à la cuillère, mascarpone, café, Tia Maria, rhum épicé Chic Choc 15

Tiramisu, ladyfingers, mascarpone, coffee, Tia Maria, Chic Choc spiced rum

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes 17

Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche avec pain/Mise en bouche with bread

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef

Chef's suggestion

Soupe à l'oignon à la bière noire, gratinée au Louis d'Or et Alfred Le Fermier
Stout French onion soup au gratin with Louis d'Or and Alfred Le Fermier cheese

Beignet croustillant de poissons et pommes de terre avec fines herbes, aioli relevée au chipotle
Crispy potato fish cake with fresh herbs, spicy chipotle aioli

Parmentier de porc effiloché Nagano, patates douces, jus de viande à l'érable et au cidre (G)
Nagano pulled pork parmentier, sweet potatoes, maple and hard cider au jus

Galantine de lapin farcie au gibier, foie gras et abricots, vinaigrette aux noix grillées (G)
Rabbit galantine stuffed with game, foie gras and apricots, roasted nuts vinaigrette

Feuilleté aux champignons, sauce crèmeuse, copeaux de parmesan
Mushroom puff pastry, creamy sauce, parmesan shavings

Crevettes d'Argentine poêlées, bébé bok choy, sauce aux agrumes et noix de coco (Surplus 4\$) (G)
Pan seared Argentine shrimp, baby bok choy, citrus and coconut sauce

Plats Principaux / Main Fare

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

Suggestion du chef
Chef's suggestion

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

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

Cuisse de canard confite, gnocchis maison à la saucisse artisanale et chou d'hiver, jus de viande
Duck leg confit, homemade gnocchi with artisanal sausage and winter cabbage, au jus

Pétoncles saisis, risotto crémeux à la courge, roquette, pacanes rôties et miel d'épinette (G)
Seared scallops, creamy squash risotto, roquette, roasted pecans and spruce honey

Carré d'agneau aux fines herbes, purée crèmeuse de légumes racines, jus à l'ail noir (Surplus 14\$) (G)
Fine herbs rack of lamb, creamy root vegetable purée, black garlic au jus

Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier
Pastry chef's delight

Crème brûlée aux pistaches (G)
Pistachio crème brûlée

La tarte tatin classique aux pommes, glace maison vanille
Classic apple tarte tatin, vanilla ice cream

Tarte meringuée aux agrumes ensoleillé
Sunny citrus meringue pie

Tiramisu, biscuits à la cuillère, mascarpone, café, Tia Maria, rhum épicé Chic Choc
Tiramisu, ladyfingers, mascarpone, coffee, Tia Maria, Chic Choc spiced rum

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes (Surplus 5\$)
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche avec pain/Mise en bouche with bread

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef

Chef's suggestion

Soupe à l'oignon à la bière noire, gratinée au Louis d'Or et Alfred Le Fermier
Stout French onion soup au gratin with Louis d'Or and Alfred Le Fermier cheese

Beignet croustillant de poissons et pommes de terre avec fines herbes, aioli relevée au chipotle
Crispy potato fish cake with fresh herbs, spicy chipotle aioli

Parmentier de porc effiloché Nagano, patates douces, jus de viande à l'érable et au cidre (G)
Nagano pulled pork parmentier, sweet potatoes, maple and hard cider au jus

Galantine de lapin farcie au gibier, foie gras et abricots, vinaigrette aux noix grillées (G)
Rabbit galantine stuffed with game, foie gras and apricots, roasted nuts vinaigrette

Feuilleté aux champignons, sauce crèmeuse, copeaux de parmesan
Mushroom puff pastry, creamy sauce, parmesan shavings

Crevettes d'Argentine poêlées, bébé bok choy, sauce aux agrumes et noix de coco (Surplus 4\$) (G)
Pan seared Argentine shrimp, baby bok choy, citrus and coconut sauce

Plats Principaux / Main Fare

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

Suggestion du chef
Chef's suggestion

Chou-fleur caramélisé à l'huile de caméline, crémeux de maïs, tofu Général Tao 62 (G)
Camelina oil caramelized cauliflower, creamed corn, General Tao tofu

Bavette de bœuf AAA grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote 69 (G)
AAA grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce

Cuisse de canard confite, gnocchis maison à la saucisse artisanale et chou d'hiver, jus de viande 69
Duck leg confit, homemade gnocchi with artisanal sausage and winter cabbage, au jus

Pétoncles saisis, risotto crémeux à la courge, roquette, pacanes rôties et miel d'épinette 69
Seared scallops, creamy squash risotto, roquette, roasted pecans and spruce honey

Carré d'agneau aux fines herbes, purée crèmeuse de légumes racines, jus à l'ail noir 72 (G)
Fine herbs rack of lamb, creamy root vegetable purée, black garlic au jus

Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier
Pastry chef's delight

Crème brûlée aux pistaches (G)
Pistachio crème brûlée

La tarte tatin classique aux pommes, glace maison vanille
Classic apple tarte tatin, vanilla ice cream

Tarte meringuée aux agrumes ensoleillé
Sunny citrus meringue pie

Tiramisu, biscuits à la cuillère, mascarpone, café, Tia Maria, rhum épicé Chic Choc
Tiramisu, ladyfingers, mascarpone, coffee, Tia Maria, Chic Choc spiced rum

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes (Surplus 5\$)
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread