Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne/*Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Parmentier de porc Nagano effiloché, purée de courge musquée, sauce érable et cidre — 19 G
Nagano pulled pork Parmentier, butternut squash puree, maple and cider sauce

Poêlée de gnocchis maison, champignons, kale, huile de truffe, tuile de parmesan — 18
Homemade fried gnocchi mushrooms, kale, truffle oil and a parmesan tile

Carpaccio de bœuf, ail noir, copeaux de Louis d'Or, balsamique, échalotes frites — 20
Beef Carpaccio, black garlic, balsamic, fried green shallots and Louis d'or shavings

Chaudrée de palourdes et fruits de mer à la Gaspésienne — 22 G
Clam chowder with seafood Gaspesian style

Pieuvre d'Andalousie grillée, chimichurri, purée d'aubergines — 24 G
Andalusia grilled octopus, chimichurri, eggplant puree

Plats Principaux / Main Fare

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

Suggestion du Chef — $ Prix du marché / *Market price*
Chef's suggestion

Pâtes fraiche maison au pesto, mozzarella di bufala légumes grilles — 46/68
Homemade fresh pasta with pesto, grilled vegtables, bufala mozzarella

Joue de boeuf braisé au porto et cacao, mousseline de céleri-rave — 53/75 G
Braised Beef check with porto and cacao, celeriac "mousseline"

Suprême de volaille biologique des Voltigeurs avec champignons de la ferme Mycotrophe — 52/74 G
Organic chicken breast from Voltigeurs, mushrooms from Mycotrophe farm

Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote — 50/72 G
AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce

Desserts / Sweet endings

Crème brûlée, saveur du jour — 15 G
Crème brûlée, flavour of the day

Churros, sauce chocolat et pacanes — 15
Churros with chocolate sauce and pecans

Tarte au citron méringuée, agrumes confits — 15
Lemon meringue pie with candied citrus fruits

Moelleux au chocolat, glace à la vanille — 17
Molten chocolate cake, vanilla ice cream

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes — 21
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

[G Sans gluten | Gluten-free]

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne/*Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Parmentier de porc Nagano effiloché, purée de courge musquée, sauce érable et cidre
Nagano pulled pork Parmentier, butternut squash puree, maple and cider sauce

Poêlée de gnocchis maison, champignons, kale, huile de truffe, tuile de parmesan
Homemade fried gnocchi mushrooms, kale, truffle oil and a parmesan tile

Carpaccio de bœuf, ail noir, copeaux de Louis d'Or, balsamique, échalotes frites
Beef Carpaccio, black garlic, balsamic, fried green shallots and Louis d'or shavings

Chaudrée de palourdes et fruits de mer à la Gaspésienne
Clam chowder, seafood Gaspesin style

Pieuvre d'Andalousie grillée, chimichurri, purée d'aubergines ***Surplus 5$***
Andalusia grilled octopus, chimichurri, eggplant puree

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage *Fish of the day, market fresh*	$ Prix du marché *Market price*
Suggestion du Chef *Chef's suggestion*	$ Prix du marché *Market price*
Pâtes fraîche maison au pesto, mozzarella di bufala, légumes grillés *Homemade fresh pasta with pesto, grilled vegtables, bufala mozzarella*	68
Joue de bœuf braisé au porto et cacao, mousseline de céleri-rave *Braised Beef check with porto and cacao, celeriac "mousseline"*	75
Suprême de volaille biologique des Voltigeurs avec champignons de la ferme Mycotrophe *Organic chicken breast from Voltigeurs, mushrooms from Mycotrophe farm*	74
Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote *AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce*	72

Desserts / Sweet endings

Crème brûlée, saveur du jour
Crème brûlée, flavour of the day

Churros, sauce chocolat et pacanes
Churros with chocolate sauce and pecans

Tarte au citron méringuée, agrumes confits
Lemon meringue pie with candied citrus fruits

Moelleux au chocolat, glace à la vanille
Molten chocolate cake, vanilla ice cream

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes ***Surplus 7$***
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

[Sans gluten | Gluten-free]

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne/*Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

Parmentier de porc Nagano effiloché, purée de courge musquée, sauce érable et cidre
Nagano pulled pork Parmentier, butternut squash puree, maple and cider sauce

Poêlée de gnocchis maison, champignons, kale, huile de truffe, tuile de parmesan
Homemade fried gnocchi, mushrooms, kale, truffle oil and a parmesan tile

Carpaccio de bœuf, ail noir, copeaux de Louis d'Or, balsamique, échalotes frites
Beef Carpaccio, black garlic, balsamic, fried green shallots and Louis d'or shavings

Chaudrée de palourdes et fruits de mer à la Gaspésienne
Clam chowder, seafood Gaspesian style

Pieuvre d'Andalousie grillée, chimichurri, purée d'aubergines ***Surplus 5$***
Andalusia grilled octopus, chimichurri, eggplant puree

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 suggestion *Market price*

Pâtes fraîche maison au pesto, mozzarella di bufala et légumes grilles
Homemade fresh pasta with pesto, grilled vegtables, bufala mozzarella

Joue de boeuf braise au porto et cacao, mousseline de céleri-rave
Braised Beef check with porto and cacao, celeriac "mousseline"

Suprême de volaille biologique des Voltigeurs avec champignons de la ferme Mycotrophe
Organic chicken breast from Voltigeurs, mushrooms from Mycotrophe farm

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

Desserts / Sweet endings

Crème brûlée, saveur du jour
Crème brûlée, flavour of the day

Churros, sauce chocolat et pacanes
Churros with chocolate sauce and pecans

Tarte au citron méringuée, agrumes confits
Lemon meringue pie with candied citrus fruits

Moelleux au chocolat, glace à la vanille
Molten chocolate cake, vanilla ice cream

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes ***Surplus 7$***
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

[Sans gluten | Gluten-free]