

TABLE D'HÔTE

PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne / *Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne*

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du Chef / *Chef's Appetizer*

Pétoncles poêlés, mousseline de carotte au gingembre, sabayon au lait de coco 24

Seared scallops, carrot-ginger mousseline, coconut sabayon

Raviolis maison à la joue de bœuf braisée 22

Braised beef cheek ravioli

Rouleaux de printemps au canard, mayonnaise sésame et arachides 20

Duck spring rolls, sesame-peanut mayonnaise

Boudin noir maison, chutney de pomme et noix 22

House-made blood sausage, apple and walnut chutney

Salade composée de légumes saisonniers 19

Mixed seasonal vegetable salad

Betteraves en millefeuille, fromage de chèvre et ricotta aux herbes 20

Beet mille-feuille, goat cheese and herb ricotta

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

Poisson du jour, selon l'arrivage

Market fish of the day

Bavette de bœuf marinée, sauce aux échalotes, frites maison 58

Marinated flank steak, shallot sauce, house fries

Caille laquée au verjus, purée de céleri-rave 56

Glazed quail with verjuice, celeriac purée

Agnolotti maison à la courge, beurre de sauge 56

Homemade squash agnolotti with sage butter

Médailon de bison, pommes de terre duchesse, sauce au madère 62

Bison medallion, duchess potatoes, Madeira sauce

TABLE D'HÔTE

PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne / *Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne*

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du Chef / *Chef's Appetizer*

Pétoncles poêlés, mousseline de carotte au gingembre, sabayon au lait de coco

Seared scallops, carrot-ginger mousseline, coconut sabayon **Extra 4\$**

Raviolis maison à la joue de bœuf braisée

Braised beef cheek ravioli

Rouleaux de printemps au canard, mayonnaise sésame et arachides


Duck spring rolls, sesame-peanut mayonnaise

Boudin noir maison, chutney de pomme et noix 

House-made blood sausage, apple and walnut chutney

Salade composée de légumes saisonniers 

Mixed seasonal vegetable salad

Betteraves en millefeuille, fromage de chèvre et ricotta aux herbes 


Beet mille-feuille, goat cheese and herb ricotta

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

Poisson du jour, selon l'arrivage

Market fish of the day

Bavette de bœuf marinée, sauce aux échalotes, frites maison  76

Marinated flank steak, shallot sauce, house fries

Caille laquée au verjus, purée de céleri-rave  74

Glazed quail with verjuice, celeriac purée

Agnolotti maison à la courge, beurre de sauge 74

Homemade squash agnolotti with sage butter

Médailon de bison, pommes de terre duchesse, sauce au madère  84

Bison medallion, duchess potatoes, Madeira sauce

TABLE D'HÔTE
PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne / *Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne*

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du Chef / *Chef's Appetizer*

Pétoncles poêlés, mousseline de carotte au gingembre, sabayon au lait de coco [Ⓞ]
Seared scallops, carrot-ginger mousseline, coconut sabayon **Extra 4\$**

Raviolis maison à la joue de bœuf braisée
Braised beef cheek ravioli

Rouleaux de printemps au canard, mayonnaise sésame et arachides
Duck spring rolls, sesame-peanut mayonnaise

Boudin noir maison, chutney de pomme et noix [Ⓞ]
House-made blood sausage, apple and walnut chutney

Salade composée de légumes saisonniers [Ⓞ]
Mixed seasonal vegetable salad

Betteraves en millefeuille, fromage de chèvre et ricotta aux herbes [Ⓞ]
Beet mille-feuille, goat cheese and herb ricotta

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

Poisson du jour, selon l'arrivage
Market fish of the day

Bavette de bœuf marinée, sauce aux échalotes, frites maison [Ⓞ]
Marinated flank steak, shallot sauce, house fries

Caille laquée au verjus, purée de céleri-rave [Ⓞ]
Glazed quail with verjuice, celeriac purée

Agnolotti maison à la courge, beurre de sauge
Homemade squash agnolotti with sage butter

Médallion de bison, pommes de terre duchesse, sauce au madère [Ⓞ]
Bison medallion, duchess potatoes, Madeira sauce **Extra 10\$**