

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*

Assiette du potager de la Ferme Colline du Chêne **20**
Market garden plate from Colline du Chêne farm

Salade méditerranéenne, vinaigrette au vin rouge  **19**
Mediterranean salad with red wine vinaigrette

Asperges au beurre, œuf poché et amandes  **20**
Butter-braised asparagus, soft-boiled egg & almonds

Fromage halloumi grillé, salsa de légumes  **21**
Grilled halloumi cheese with vegetable salsa

Carottes nantaises caramélisées au miel, ricotta maison  **20**
Honey-glazed Nantes carrots with home-made ricotta

Arancini aux fruits de mer et sauce au curry **23**
Arancini with seafood and curry sauce

Tartare de boeuf, câpres, échalotes et moutarde **23**
Beef tartare with capers, shallots & mustard

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

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

Pétoncles saisis, purée de pois verts à la menthe, sauce champagne  **62**
Seared scallops, minted green pea purée & champagne sauce

Cannelloni forestière, roquette et Grana Padano **54**
Wild mushroom cannelloni, arugula & Grana Padano

Râble de lapin farci aux noisettes et échalotes, sauce aux morilles  **58**
Hazelnut and shallot-stuffed rabbit loin, morel cream sauce

Poulet de cornouailles, pommes de terre rôties à l'ail  **52**
Cornish hen with garlic roasted potatoes

Ris de veau poêlé, échalotes et jus de viande **54**
Pan-seared veal sweetbreads, shallots & meat jus

Bavette de bœuf marinée, sauce moutarde, frites maison **54**
Marinated flank steak, mustard sauce, house fries

Carré d'agneau des Cantons de l'Est en croûte d'herbes haricots verts  **58**
Herb-crusted Quebec rack of lamb with sautéed green beans

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*

Assiette du potager de la Ferme Colline du Chêne
Market garden plate from Colline du Chêne farm

Salade méditerranéenne, vinaigrette au vin rouge 
Mediterranean salad with red wine vinaigrette

Asperges au beurre, œuf poché et amandes 
Butter-braised asparagus, soft-boiled egg & almonds

Fromage halloumi grillé, salsa de légumes 
Grilled halloumi cheese with vegetable salsa

Carottes nantaises caramélisées au miel, ricotta maison 
Honey-glazed Nantes carrots with home-made ricotta

Arancini aux fruits de mer et sauce au curry **Surplus 3\$**
Arancini with seafood and curry sauce

Tartare de boeuf, câpres, échalotes et moutarde **Surplus 3\$**
Beef tartare with capers, shallots & mustard

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

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

Pétoncles saisis, purée de pois verts à la menthe, sauce champagne  **84**
Seared scallops, minted green pea purée & champagne sauce

Cannelloni forestière, roquette et Grana Padano **74**
Wild mushroom cannelloni, arugula & Grana Padano

Râble de lapin farci aux noisettes et échalotes, sauce aux morilles  **80**
Hazelnut and shallot-stuffed rabbit loin, morel cream sauce

Poulet de cornouailles, pommes de terre rôties à l'ail  **74**
Cornish hen with garlic roasted potatoes

Ris de veau poêlé, échalotes et jus de viande **76**
Pan-seared veal sweetbreads, shallots & meat jus

Bavette de bœuf marinée, sauce moutarde, frites maison **76**
Marinated flank steak, mustard sauce, house fries

Carré d'agneau des Cantons de l'Est en croûte d'herbes haricots verts  **80**
Herb-crusted Quebec rack of lamb with sautéed green beans

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*

Assiette du potager de la Ferme Colline du Chêne
Market garden plate from Colline du Chêne farm

Salade méditerranéenne, vinaigrette au vin rouge 
Mediterranean salad with red wine vinaigrette

Asperges au beurre, œuf poché et amandes 
Butter-braised asparagus, soft-boiled egg & almonds

Fromage halloumi grillé, salsa de légumes 
Grilled halloumi cheese with vegetable salsa

Carottes nantaises caramélisées au miel, ricotta maison 
Honey-glazed Nantes carrots with home-made ricotta

Arancini aux fruits de mer et sauce au curry **Surplus 3\$**
Arancini with seafood and curry sauce

Tartare de boeuf, câpres, échalotes et moutarde **Surplus 3\$**
Beef tartare with capers, shallots & mustard

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

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

Pétoncles saisis, purée de pois verts à la menthe, sauce champagne 
Seared scallops, minted green pea purée & champagne sauce **Surplus 10\$**

Cannelloni forestière, roquette et Grana Padano
Wild mushroom cannelloni, arugula & Grana Padano

Râble de lapin farci aux noisettes et échalotes, sauce aux morilles 
Hazelnut and shallot-stuffed rabbit loin, morel cream sauce **Surplus 6\$**

Poulet de cornouailles, pommes de terre rôties à l'ail 
Cornish hen with garlic roasted potatoes

Ris de veau poêlé, échalotes et jus de viande
Pan-seared veal sweetbreads, shallots & meat jus

Bavette de bœuf marinée, sauce moutarde, frites maison
Marinated flank steak, mustard sauce, house fries

Carré d'agneau des Cantons de l'Est en croûte d'herbes haricots verts 
Herb-crusted Quebec rack of lamb with sautéed green beans **Surplus 6\$**

