



## MENU À LA CARTE



### ENTRÉES

Terrine de foie gras, caramel de terre,  
vinaigre de cidre, chutney de courge, épine-vinette

28 \$

—

Langue de cerf et bacon, céleri-rave, pommes,  
poudre de pop corn, glace de légumes

19 \$

—

Soupe de chou-fleur, huile de cari,  
mousse de lait, noisettes et pain à l'huile

20 \$

—

Crevettes et anguille fumée, beurre citronné,  
pomme, basilic, laitue Iceberg et échalote confite

21 \$

—

Pétoncles Princess marinés à l'eau d'orange  
sanguine,  
mousse de sapin, huile de basilic et clémentine

21 \$

—

Homard Marie-Louise, pamplemousse, avocat,  
coriandre, concombre et mayonnaise à l'estragon

23 \$

—

Cocktail de pétoncles et d'huîtres, vermicelle frit,  
crème sure et sauce worcteshire

21 \$

—

Maquereau confit et brûlé au sirop d'érable,  
sésame,  
choux de Bruxelles et chou-fleur frits, miso, sriracha

21 \$



### PLATS PRINCIPAUX

Magret de canard, jus à la framboise, caviar  
d'aubergine,  
pommes pailles et champignons

48 \$

—

Côte de cerf au sapin, mousse de pommes de terre,

48 \$

oignon et rabioles

—

Flétan de l'Atlantique, sauce crémée au pastis,  
endives,  
pommes de terre fumées et huile peperoncino

45 \$

—

Carré et flanc de porcelet, sauce à la betterave,  
poireaux frits, choux, chutney de pommes

48 \$

—

Suprême de poulet, relish maison,  
purée d'ail rôti et carottes confites

42 \$

—

Cavatelli au foie gras, champignons sauvages  
et huile de truffe blanche

44 \$

—

Côte de veau, sauce cubèbe, risotto aux pieds de  
mouton,  
panais, purée de céleri-rave et pomme

48 \$

## MENU À LA CARTE



### DESSERTS

Mousse de pommes au foin d'odeur, chips de pommes et sorbet à la pomme Genova **13 \$**

 Vin de Table, FRV100, J. P. Brun **13 \$**

---

Crème glacée, mousse et sucre de banane, dacquoise à la vanille, coulis de mélasse **13 \$**

 Hydromel, Cuvée de la Diable, Ferme Apicole Desrochers **10 \$**

---

Chips de canneberges, thym, olives caramélisées et sorbet aux canneberges **13 \$**

 Brut, Barrone Pizzini, Franciacorta **12 \$**

---

Tuile au chocolat, glace au tiramisu, ganache pralinée et pommes **14 \$**

 Maury 2009, La Petite Baigneuse **13 \$**

---

Crème glacée à la courge, mousse de chocolat ivoire et yogourt, amandes et graines de courge rôties **13 \$**

 Coteaux de l'Aubance 2009, La Sélection, Domaine Richou **13 \$**

---

Café alcoolisé au rhum à l'orange et crème fouettée au chocolat **10 \$**