



ENTRÉES

Potage Du Jour — 15

Sélection de saison

Six Huîtres — 26

Mignonette et citron

Salade d'endives — 22

Pommes, noix de pécan, Bleu d'Élizabeth

Celeri Rémoulade — 26

Crevettes nordiques, poires

Tartare de Boeuf— 28

Moutarde, jaune d'oeuf, câpres, cornichons, chips de kale

Poutine Abénaki — 19

Éffiloché de joue de boeuf braisée, champignons, sirop de bouleau, fromage en grain de Coaticook

DESSERTS

Tarte au Sucre — 15

Chantilly à l'érable, pacanes caramélisées, glace à l'érable

Flan Feuilleté au Mélilot — 15

Crème d'amande, glace au mélilot

Éclair Praliné et Citron Confit— 15

Crème diplomate, sorbet citron

Sélection de 3 fromages Québécois — 24

confiture de fruits saisonniers, noix, fruits

PLATS PRINCIPAUX

Déclinaison de Choux-Fleurs — 30

Burrata, choux-fleurs crus et frits, chou kale, mesclun, purée d'amandes, poires

Gnocchi au Chèvre du Domaine de Courval— 28

Épinard, beurre blanc à la courge

Poisson du Jour — 47

Purée et chips de topinambour, maitake, jus de veau aux agrumes

Pétoncles Poêlés — 49

Risotto, courge, beurre blanc à l'argousier

Ballotine de Lapin— 42

Haricot coco, consommé, pholiote du peuplier (champignon du Québec), raisin sec, herbes fraîches, chips de prosciutto

Burger de Bœuf vieilli de l'IPE — 29

Mayonnaise aux herbes, oignons caramélisés, cheddar, bacon, laitue, tomate

Pièce Du Boucher — 52

Aligot au fromage Comtomme (purée de pommes de terre au fromage), carottes multicolores, ciboulette, jus à l'ail noir

Veillez noter que des frais administratifs optionnels de 2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition. Ce montant est intégralement alloué en pourboire au personnel de cuisine en coulisses.