



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

Salade de betterave — 20

Nuage de chèvre du Domaine de Courval,
miel, pollen

L'Oeuf mollet — 19

Salade de champignons tiède, brocoli frit, laitue,
huile de cameline

Celeri Rémoulade — 26

Crabe des neiges de la Gaspésie, poires, sucrose

Poutine Abénaki — 19

Éffiloché d'agneau, champignons, sirop de bouleau,
fromage en grain de Coaticook

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,
tête de violon, jus de veau aux agrumes

Pétoncles Poêlés — 49

Risotto, petit pois, huile de menthe,
tuille croustillante

Ballotine de Lapin — 42

Haricot coco, consommé,
pholiote du peuplier (champignon du Québec),
herbes fraîches, chips de pancetta

Burger de Bœuf vieilli de l'IPE — 29

Mayonnaise aux herbes, cheddar,
bacon, laitue, tomate

Pièce Du Boucher — 52

Aligot au fromage Comtomme,
carottes multicolores, ciboulette, jus à l'ail noir

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

*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.*