



ENTRÉES

Potage du Jour — 15

Sélection de saison

Huîtres — 26

Huîtres des Maritimes, granité canneberge, prosecco, poivre des dunes

Salade de Betterave — 21

Nuage de chèvre, miel, pollen, poudre de piment gorria

Salade d'Endive — 21

Bleu d'Élizabeth, pomme, pacane

Duo de Canard — 32

Magret de canard séché aux baies de genévrier, foie gras au torchon, crumble de cacao, poire, croûton

Ballotine d'Ombre Chevalier — 23

Fenouil, huile citronnée infusée au sapin, mayonnaise à l'aneth, charbon végétal

Poutine Abénaki — 19

Canard confit, champignon, sirop de bouleau, fromage en grain de Coaticook

PLATS PRINCIPAUX

Burrata — 30

Laitue, chou kale, chou-fleur frais et frit, purée d'amande

Gnocchi Maison à la Ricotta — 31

Purée de céleri, truffes, stracciatella

Prise du Jour — 47

Duxelles de champignon, arancino, pickles de radis, gastrique à la betterave

Pétoncles Poêlés — 45

Steak de chou-fleur, suprême d'agrumes, sauce à l'huître, crumble de pain d'épices

Filet de Veau du Québec — 49

Kale, panais, gel de pommette, sauce au genévrier

Burger de Bœuf Sterling Vieilli — 29

Cheddar 1 an d'âge de Coaticook, laitue, tomate, cornichon, bacon, mayonnaise

Pièce du Boucher — *prix du marché*

Chou de Bruxelles, cipollini, carotte, pomme de terre en rouleau, sauce à l'ail noir

DESSERTS

Gâteau aux Dattes — 15

Sauce caramel, brandy, chantilly aux dattes

Brownie & Caramel — 15

Enrobé de chocolat et éclat de pacanes, chantilly foie d'odeur, glace aux pacanes

Chou Chocolat au Lait & Sapin — 15

Ganache chocolat au lait et sapin, poire caramélisée, sorbet poire

Sélection de 3 Fromages Québécois — 24

Confiture de fruit saisonnier, noix, fruit

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.