

a p p e t i z e r s – e n t r é e s

SOUP

Parsnip & Apple Soup, Parsnip Chips, Soft Goat Cheese, Grenache Vinegar Caramel

SOUPE

*Soupe de panais et pomme, croustilles de panais, fromage de chèvre frais,
caramel au vinaigre de grenache*

10

GREENS

Spicy Winter Salad Mix, Cucumber Bowl, Toasted Pine Nuts, Compressed Celery, St-Albert Brie, Sun Dried Tomato & White Wine Vinaigrette

GREENS

*Mélange de salades d'hiver épicé, bol de concombre, pignons grillés, céleri comprimé,
Brie St-Albert, tomates séchées au soleil et vinaigrette au vin blanc*

16

BEETS

**Roasted Farmer's Beets Variations, Pickled Shallot, Lemon Gel, Basil Coulis,
Herbed Goat Cheese, Chopped Walnuts**

BETTERAVES

*Variations de betteraves fermières rôties, échalote marinée, gelée de citron, coulis de
basilic, fromage de chèvre aux herbes, noix hachées*

19

MUSHROOMS – vegan

**Birch Syrup Glazed Le Coprin Mushrooms, Wild Mushrooms, Smoked Mushrooms,
Sous-Vide Leek, White Balsamic Flageolets, Marcona Almonds**

CHAMPIGNONS – végétalien

*Champignons Le Coprin glacés au sirop de bouleau, champignons sauvages,
champignons fumés, poireau sous vide, flageolets au vinaigre balsamique blanc,
amandes Marcona*

18



FRISÉE & SMOKED SALMON SALAD

**Niçoise Lettuce, Hot Smoked Salmon, 6-minutes egg, Ficelle Croutons, Barral Olives,
Sherry Vinaigrette, Salt-Cured Egg Yolk**

SALADE DE FRISÉE ET SAUMON FUMÉ

*Salade niçoise, saumon fumé à chaud, œuf cuit 6 minutes, croûtons de ficelle, olives
Barral, vinaigrette au sherry, jaune d'œuf saumuré au sel*

19

BROCCOLI CAESAR

**Raw Broccoli, White Anchovies, Vegan Cashew Dressing, House-Made Lardons,
Quinoa Crackers, Grana Padano, Pomegranate Molasses**

BROCCOLI CAESAR

*Brocoli cru, anchois blancs, vinaigrette végétalienne aux noix de cajou, lardons maison,
craquelins au quinoa, grana padano, méléasse à la grenade*

17

SHRIMP TOAST

**Gaspésie Shrimp, Black Olive Focaccia, Harissa & Honey Mayo, Compressed Celery,
Mascarpone & Chives Mousse, Tomato Powder, Tarragon Oil**

RÔTIE AUX CREVETTES

*Crevettes de Gaspésie, focaccia aux olives noires, mayonnaise miel et harissa,
céleri comprimé, mousse de mascarpone et ciboulette, poudre de tomate, huile à
l'estragon*

24



main courses - plats principaux

TROTTER'S STEW

**Sous-Vide Quebec Pork Shoulder, Pig Trotters Velouté, Spiced Pork Meatballs,
Potato Parisienne, Sous-Vide Leek, Grilled Carrot, Maple Mustard**

RAGOÛT DE PIEDS DE PORC

*Épaule de porc du Québec sous vide, velouté de pieds de porc,
boulettes de viande de porc épicées, pommes parisiennes, poireau sous vide, carottes
rôties, moutarde à l'érable*

33

SOUS-VIDE DENVER STEAK

**48-hours Sous-Vide Enright Beef, Warm Kale in Tahini Dressing, Roasted Turnip
Ganoush, Potato Mille-Feuille, Pomegranate Roasted Carrots, Aleppo Pepper & Preserved
Orange Jus**

STEAK DE DENVER SOUS VIDE

*Bœuf Enright cuit 48 heures sous vide, chou frisé chaud avec vinaigrette au tahini,
ganoush de panais rôtis, mille-feuille de pommes de terre, carottes rôties à la grenade,
jus d'orange en conserve et poivre d'Alep*

47

DUCK

**Duck Confit Leg, Duck Magret "Pancetta", Green Peas, Fresh Egg Spaghetti, Grana
Padano, Black Peppercorn, Salt Cured Yolk**

CANARD

*Cuisse de canard confite, « pancetta » de magret de canard, petits pois,
spaghettis aux œufs frais, grana padano, grains de poivre noir, jaune d'œuf saumuré au
sel*

41

TONGUE IN CHEEK

**Red-Wine Braised Beef Cheek, Pressure Cooked Beef Tongue, Buttered Potato Crust,
Louis d'Or Pomme Duchesse, Pickled Mushrooms, Broccoli Florets, Red-Wine Jus**

LANGUE ET JOUE DE BŒUF

*Joue de bœuf braisée de vin, langue de bœuf cuite sous pression,
croûte de pommes de terre au beurre, pommes Louis d'Or duchesse, champignons
marinés, fleurons de brocoli, jus au vin rouge*

38



CHICKEN

Dill Pickle Brined Chicken Supreme, Flageolets Beans, Pernod & Fennel Purée, Roasted Carrots, Wild Mushrooms, Chorizo Mashed Potatoes, Buttermilk Gravy

POULET

Suprême de poulet saumuré à l'aneth, flageolets, purée fenouil et Pernod, carottes rôties, champignons sauvages, purée de pommes de terre au chorizo, sauce au babeurre

34

TOFU - vegan

Country Style Fried Tofu, Smoked Cashew Gravy, Wilted Greens, Sautéed Mushrooms, Lemon & EVOO Fingerling Mash

TOFU - végétalien

Tofu frit à la campagnarde, sauce aux noix de cajou fumées, verdure flétrie, champignons sautés, purée de fingerling au citron et huile d'olive extra vierge

28

SALMON

Pan Roasted New-Brunswick Salmon, Kale & Apple 'Slaw, Farro, Dried Cranberries, Baked Fennel, Smokey Celeriac Rounds, Dill & Goat Cheese Créma

SAUMON

Saumon du Nouveau-Brunswick poêlé, salade de chou frisé et pomme, farro, canneberges séchées, fenouil, rondelles de céleri-rave fumé, crème au fromage de chèvre et aneth

39

LAMB

Pistachio Crusted Quebec Lamb Chops, Gluten-Free Potato Gnocchi, Sage Brown Butter, Wild Mushrooms, Flageolets Beans, Serrano Ham, Bleu d'Elizabeth, Port Demi-Glace

AGNEAU

Côtelettes d'agneau du Québec en croûte aux pistaches, gnocchi de pommes de terre sans gluten, beurre brun à la sauge, champignons sauvages, flageolets, jambon serrano, bleu d'Elizabeth, demi-glace au porto

70

