

À LA CARTE

PRÉAMBULE

Huîtres fraîches

Mignonette au vinaigre haute couture, gel de verjus,
choucroute de quenouille, mélisse

6 / 28.

12 / 52.

18 / 74.

Huîtres chaudes

Huîtres gratinées au fromage Mont Jacob,
chimichurri, chorizo

Caviar Acadian Sturgeon (30G)

Croustille de flétan soufflée,
crème fraîche, échalote marinée

150.

Churros d'Omble fumé & Caviar

Relish de kombu, crème fraîche,
okahijiki

35.

GARDE - MANGER

Buffarella & Fougasse à la Courgette

Tapenade de prune umeboshi, pois mange-tout, radicchio, miel épicé à l'ail rôti, quinoa frit, vinaigrette aux herbes

38.

Homard de la Gaspésie

Bisque froide au fenouil, thym citron & babeurre,
rhubarbe, rabiole, œillet d'inde

*Version végétane disponible avec paneer végétal 🌱

50./28. 🌱

Courgette & Morille

Courgette crue, marinée & grillée, crème fraîche,
saucisson aux champignons, condiment de morille au
vinaigre corbeau & échalote caramélisée

*Version végétane disponible avec crumble de tempeh 🌱

38./35. 🌱

CHALEUR

Espadon de la Nouvelle-Écosse

Espadon mi-cuit, bok choy fermenté, pomme de terre
confit, jalapeno mariné, huile de wasabina,
mousseuse au raifort, crémeux de maïs

*Version végétane disponible avec seitan au maïs maison 🌱

48./36. 🌱

Tomate confites & Prune Umeboshi 🌱

Purée de tomate fumée & grillée, tomate cerise séchée,
crémeux de tomate ancestrale, tapenade de prune
umeboshi, ail noir & tomate séchée, perle de courgette,
gel de balsamique & ail noir, crumble à la sarriette

35.

Pintade de Saint-Tite-des-Caps

Pressé de suprême de pintade à la sauge & aux poireaux,
croquette de pintade confite, girolles marinées, betterave,
jus de viande à la pintade

52.

Maître & Betterave 🌱

Agnolotti au maître, tempeh & chou frisé, purée d'herbes,
crémeux de champignons, betterave, girolles marinées,
sauce dissocié à la betterave, chips de chou frisé

42.

PARTAGE

Bœuf Wagyu de Saint-Joseph-de-Beauce grillé

Aligot de pomme de terre au beurre de cèpe & fromage Mont Jacob, poêlée de légumes du jardin & girolles marinées,
laitue boston, vinaigrette au babeurre, pangrattato, sauce gastrique à l'oignon fumé & vinaigre corbeau

Prix du Marché.

SUCRÉ

Fenouil & Graine de Citrouille

Glace au fenouil, fenouil mariné,
gâteau à la graine de citrouille & estragon,
gel d'argousier, meringue au thym citron

21.

Beignet farci & Camerise 🌱

Crémeux au thé du Labrador & avoine,
confit de camerise au thé du Labrador & clavalier,
gel de bleuet, camerise marinée, quinoa croustillant

22.

Miel & Lilas

Bavaroise au lilas, perles de fleur, confit à la framboise, gâteau & tuile au miel, gel de thym citron, framboises fraîches

20.