

MENU À LA CARTE

LES ENTRÉES

Tartare de bœuf, émulsion d'épinards,
cipollini, champignons,
poivre rose 22

St-Jacques en coquille des Îles-de-la-
Madeleine, pommes de terre fumées,
condiments de moules,
ris de veau et lardons 26

Foie gras osmose au Pinot Noir et
vanille, poitrine de canard,
amandes fumées 28

Tarte d'anguille du Lac St-Pierre,
crèmeux de volaille au Porto,
pomme, radis, cerfeuil 30

LES PLATS

Croustillant d'aile de raie, pieuvre
fondante à la provençale,
gel d'ail et aioli au basilic 38

Joue de bœuf, kewpie, crumble au
persil, crèmeux de courge au beurre
noisette, jus au vin rouge 41

Porcelet de la Ferme Gaspor, chou
rouge, palourdes aux herbes, légumes
au beurre et jus à l'ail rôti 43

Salade de homard de la Gaspésie,
escolier fumé par nos soins, gaspacho
d'aubergine et crème au wasabi 48

LES À-CÔTÉS

Mise en bouche (choix du Chef) 6

Consommé de volaille 9

Trou Normand 7

Pré Foie Gras Osmose 15

FROMAGES

Fromage du moment (portion) 7

Assiette de fromages (4 portions) 24

DESSERTS

Crème brûlée 12

Fondant au chocolat 12

Moelleux aux amandes 12

Duo de fins chocolats 12

