



M E N U

HUÎTRES FRAÎCHES FRESH OYSTERS 6 u. / 28
Mignonette basilic & rhubarbe, 12 u. / 52
gel au thym citron & verjus 18 u. / 74
Basil & rhubarb mignonette
verjuice & lemon thyme gel

CAVIAR ACADIAN STURGEON [30 g] 150
du Nouveau-Brunswick, Canada
Croustille de flétan soufflée, crème fraîche,
échalote marinée
Puffed halibut chips, crème fraîche, pickled shallots

BUMP DE CAVIAR CAVIAR BUMP 25
Cuillère de caviar, shot de vodka Menaud
Spoon of caviar, shot of Menaud vodka

DU JARDIN FROM THE GARDEN 24
Betteraves rôties, chou, griottes séchées,
labneh à l'oignon caramélisé, oignons rouges marinés,
vinaigrette au babeurre & jalapeno
Roasted beets, cabbage, dried morello cherries,
caramelized onion labneh, pickled red onion,
buttermilk & jalapeno dressing

TARTINE DE HOMARD LOBSTER TOAST 34
Salade de homard, concombre & chou-rave,
brioche de chez Borderon, émulsion au thym citron,
basilic, échalotes marinées
Lobster, cucumber & kohlrabi salad, Borderon brioche,
lemon thyme emulsion, basil, pickled shallots

FROMAGE FAISSELLE FOUETTÉ AUX HERBES 19
WHIPPED FAISSELLE CHEESE WITH HERBS

M E N U

MÉZZÉ
LE PLATEAU [5 condiments] THE PLATTER 54
À LA CARTE:
Labneh à l'oignon caramélisé 18
Caramelized onion labneh
Jerky de boeuf maison Homemade beef jerky 25
Marinades Pickles 14
Flétan fumé, maïs, concombre grillé, sauce aigre-douce 22
Smoked halibut, corn, grilled cucumber, sweet chili sauce
Chips maison Homemade chips 10

CUBANO 24
Jambon, surlonge braisée, moutarde maison, cornichon,
fromage le Louis d'or, pain de chez Borderon
Ham, braised surloin, homemade mustard,
pickle, Louis d'or cheese, Borderon bread

CONTREFILET DE BOEUF BEEF SIRLOIN 42
Lardon, chimichurri, chou frisé, Louis d'Or
vinaigrette au jus de viande & ail noir
Bacon, chimichurri, kale, Louis d'Or cheese,
au jus & black garlic dressing

BEIGNE GARNI À LA FRAISE 14
STRAWBERRY GARNISHED DOUGHNUT
Confit de fraises rôties, caramel fleur de sel,
fraises fraîches basilic & érable
Roasted strawberry confit, salted caramel,
basil & maple fresh strawberries

MENU DU CHEF EN TROIS SERVICES 65
CHEF'S CHOICE THREE-COURSE MENU

MENU BBQ BBQ MENU

BURGER DE CERF VENISON BURGER 28
Bacon de chez Turlo, cheddar vieilli,
condiment de cornichon épicé, sauce BBQ maison,
tomate Heirloom, laitue du jardin
Turlo farms bacon, aged cheddar,
spicy pickle condiment, homemade BBQ sauce,
Heirloom tomato, garden lettuce

POGO AU PÉTONCLE & FLÉTAN 21
SCALLOP & HALIBUT POGO
Émulsion au thym citron,
relish de kombu, sauce aigre-douce maison
Lemon thyme emulsion,
Kombu relish, homemade sweet chili sauce

PATATAS BRAVAS 18
Pomme de terre grelot croustillant,
aïoli d'ail rôti & chimichurri, sauce tomate épicée,
copeaux de chorizo, oignons rouges marinés
Crispy fingerling potatoes, roasted garlic & chimichurri aioli,
spicy tomato sauce, chorizo, pickled red onion

LA DISPONIBILITÉ DU MENU BBQ DÉPEND DE LA MÉTÉO
THE BBQ MENU'S AVAILABILITY IS WEATHER DEPENDENT