



Table d'Hôte ▫

Soupe du moment  
Soup of the moment

Laitue et vinaigrette  
Salad with vinaigrette

▫ ▫ ▫

Pétoncles de baie marinés crus, pamplemousse, coriandre, maïs rôtis  
Raw marinated bay scallop, grapefruit, cilantro and roasted corn

Aubergine frite, mozzarella fumé, tomates cerise marinées, pesto de basilic  
Fried eggplant, smoked mozzarella, marinated cherry tomatoes, basil pesto

Flanc de porc laqué à l'érable, dattes séchées, noix de pacanes  
Maple glazed pork belly, date and pecan

Foie gras au torchon  
Foie gras "au torchon"

supplément: 7

▫ ▫ ▫

Moules et frites maison  
Mussels and homemade fries

34

Cuisse de canard confite, grelots rissolés au gras de canard  
et copeaux de foie gras  
Duck leg confit, potatoes and foie gras shavings

37

Blanc de volaille, ris de veau croustillant,  
champignons pied bleu, purée de pommes de terre, jus de veau  
Seared blood pudding, mushroom ravioli, sautéed mushrooms, veal jus

38

Contrefilet de bœuf AAA Angus grillé,  
échalotes caramélisées, fromage bleu l'Ermitte, frites  
AAA Angus top sirloin steak, caramelized shallots, blue cheese, fries

40

MENU

Table d'Hôte

Truite de Nouvelle-Écosse, salade d'artichauts,  
saumon fumé, pois chiche  
Nova-Scotia trout, smoked salmon, artichoke and chick pea salad

38

Poisson du jour  
Catch of the day

▫ ▫ ▫

Café et thé inclus  
Coffee & tea included

Espresso  
Cappuccino

+2\$

+3\$

Ce menu change fréquemment

