

Première Version

Potage et sa fantaisie

Soup with its little treat

-9-

Salade croquante de saison

Crispy seasonal salad

-10-

Pétoncles à l'écume de thé Lapsang Souchong, lait à l'encre de seiche,
wakame et perles d'agrumes

Scallops with Lapsang Souchong tea foam, milk with squid-ink, wakame and citrus pearls

-15-

Tataki de cerf mariné au vin rouge épicé, croquant d'endives, crumble de noix
de Grenoble, glace de viande et gel de pommes vertes

*Venison tataki marinated in spicy red wine, crispy chicory, walnut crumble, meat glaze and
green apple jelly*

-17-

Omble de l'arctique fumé sur lit de neige aux parfums de sapin et citron,
légumes marinés à la façon de nos aïeux et caviar de saumon

*Smoked arctic char with balsam and lemon flavoured snow, traditional marinated vegetables,
and salmon caviar*

-18-

L'assiette de charcuteries maison, salade de choux, œuf de caille au vinaigre
et ses condiments

Homemade charcuteries platter with coleslaw, quail egg in vinegar and its condiments

-12\$petit/ 24\$grand -

Foie gras poêlé au cidre de Michel Jodoin, cake à la courge et muscade,
beurre de pommes

Michel Jodoin's cider seared Foie-gras, butternut squash cake, apple butter

-24-

Deuxième Version

Tofu en tempura, méli-mélo de légumes frais et marinés, sushi à l'avocat,
épinards frits et nid de kimchi

*Tempura tofu, assortment of fresh and marinated vegetables, avocado sushi, fried spinach
and kimchi nest*

-22-

Longe de porc bio de Charlevoix laquée à l'érable, flèche de porc croustillante,
haricots coco confits et ketchup l'Autre Version

*Charlevoix's organic maple glazed loin of pork, crispy pork belly, confit white beans and
L'Autre Version's ketchup*

-25-

Poitrines de caille dorées au piri piri, filet de lotte rôtie à l'huile de romarin,
feuilleté de pommes de terre façon sarladaise, cake au maïs et lard fumé

*Roasted quail breasts with piri piri, monkfish filet roasted with rosemary oil, sarladaise style
potatoes in puff pastry, corn cake, and smoked bacon*

-26-

Magret de canard légèrement fumé, pommes de terre rissolées et cerises,
compotée de rhubarbe et glace de viande au whisky

Smoked duck magret, sautéed potatoes and cherries, stewed rhubarb and whisky meat glaze

-28-

Râble de lapin farci à la sauge et au cerfeuil, poêlé d'escargots au cresson,
choux fleur en deux temps et sauce aux herbes

*Saddle of rabbit stuffed with sage and chervil, seared watercress snails, cauliflower in two
ways and herb sauce*

-28-

Flétan de l'atlantique au court bouillon, lait à l'oursin de nos côtes, ravioles à
la patate douce et salicorne fraîche

*Atlantic halibut cooked in aromatic stock, urchin milk, sweet potato ravioli and fresh
salicorne*

-30-

Filet de bœuf et son œuf cuit à 63C, sauté de champignons du terroir, huile
de truffe et sauce au vin rouge

*Beef filet and its egg cooked at 63°C, sautéed local mushrooms, truffle oil and red wine
dressing*

-38-

La troisième Version

Tartelette

Tartelette aux baies nordiques, crème fraîche au miel et yogourt glacé aux bleuets

Tartlet

Quebec berries tartlet, honey crème fraîche, blueberry frozen yogurt

-9-

Les sucres

Le temps des sucres : nuage à l'érable, caramel salé, crumble et popcorn à l'érable

Sugar

Maple sugaring time: maple cloud, salted caramel, crumble and maple popcorn

-11-

Nougat

Nougat glacé au Tournevent et pistaches, bonbon de figes et gel de cerises

Nougat

Tournevent cheese pistachio iced nougat, fig candies and cherry jelly

-11-

Le chocolat

Soupe au cacao 72%, biscuit sacher au cacao 58%, espuma à la crème de cacao, tuile au grué de cacao, sorbet à la coco

Chocolate

Cocoa72% soup, cocoa 58% sacher biscuit, cocoa cream espuma, cocoa grué tuile biscuit and coco sorbet

-12-

Fromages du terroir

Quebec cheese

-16-

La troisième Version

Tartelette

Tartelette aux baies nordiques, crème fraîche au miel et yogourt glacé aux bleuets

Tartlet

Quebec berries tartlet, honey crème fraîche, blueberry frozen yogurt

-9-

Les sucres

Le temps des sucres : nuage à l'érable, caramel salé, crumble et popcorn à l'érable

Sugar

Maple sugaring time: maple cloud, salted caramel, crumble and maple popcorn

-11-

Nougat

Nougat glacé au Tournevent et pistaches, bonbon de figes et gel de cerises

Nougat

Tournevent cheese pistachio iced nougat, fig candies and cherry jelly

-11-

Le chocolat

Soupe au cacao 72%, biscuit sacher au cacao 58%, espuma à la crème de cacao, tuile au grué de cacao, sorbet à la coco

Chocolate

Cocoa72% soup, cocoa 58% sacher biscuit, cocoa cream espuma, cocoa grué tuile biscuit and coco sorbet

-12-

Fromages du terroir

Quebec cheese

-16-