

Souper | Dinner

Menu Dégustation | Tasting Menu

Menu Dégustation en Huit Services | Eight Course Tasting Menu / 189,00 \$

Disponible Jusqu'à 21h

Available Until 9:00 p.m.

Accord Mets et Vins | Wine Pairing / 140,00 \$

Pour Commencer | To Start

Huîtres (6) De nos Côtes et ses Condiments, selon arrivage / 30,00 \$

Oysters on Ice and Seasonings (6), upon availability

Caviar de la Maison Kaviari

Kristal (10g) / 120,00 \$

Transmontanus (30g) / 230,00 \$

Transmontanus (50g) / 310,00 \$

Osciètre (30g) / 340,00 \$

Nos Caviars Sont Servis Avec | Blini de Pommes de Terre, Toast Melba, Blanc et Jaune d'Œufs, Câpres,
Crème Fraîche

Our Caviars are Served With | Potato Blini, Melba Toast, Egg White and Yolk, Capers, Crème Fraîche

Entrées | Starters

Soupe de Courgette Jaune, Fleur de Courgette Farcie Ricotta Bufflonne et Poivron, Huile
Pimentée / 26,00 \$

Yellow Zucchini Soup, Zucchini Flower Stuffed Ricotta Bufflonne and Pepper, Chilli oil

Tomate Ancestrale 'Panzanella', Tomate Cerise, Concombre, Olive Taggiasche, Oignons, Pain au
Levain / 28,00 \$

Panzanella' Heirloom Tomato, Cherry Tomato, Cucumber, Taggiasche Olive, Onion, Leavened Bred

Tarte Estivale, Stracciatella, Melon d'Eau, Tomate Grillée, Œuf Confit Fumé, Vinaigre de
Sureau / 26,00 \$

Summer Vegetable Tartlet, Stracciatella, Watermelon, Grilled Tomato, Smoked Candied Egg, Elderflower Vinegar

Hamachi, Sashimi, Jus Épicé à la Rhubarbe, Céleri / 34,00 \$

Hamachi Sashimi, Spicy Rhubarb Jus, Celery

Homard des Iles de la Madeleine, Fraise, Amande, Radis, Amaretto Avril / 44,00 \$

Magdalen Islands Lobster, Strawberry, Almond, Radish, 'Avril' Amaretto

Terrine de Foie Gras, Gel et Chutney de Cerise, Pistache / 42,00 \$

Foie Gras Terrine, Cherry Gel and Chutney, Pistachio

Plats | Main Courses

Truffe Noire, Taglierini ou Risotto / 72,00 \$

Black Truffle, Taglierini or Risotto

Risotto, Safran, Courgette Multicolore, Huile Ciboulette / 42,00 \$

Risotto, Saffron, Multicolored Zucchini, Chive Oil

'Bouillabaisse', Loup de Mer, Saint-Pierre, Lotte, Pomme de Terre Safranée, Fenouil, Tuile de Pain,
Rouille / 60,00 \$

'Bouillabaisse', Sea Bass, John-Dory, Monkfish, Saffron Potato, Fennel, Bread Tile, 'Rouille'

Pétoncle, Mousseline de Petit Pois, Sucrine Grillée, Oignon Perle, Jus de Volaille / 58,00 \$

Scallop, Green Pea Mousseline, Grilled Sucrine, Pearl Onion, Chicken Jus

Flétan de la Gaspésie, Ratatouille, Pâtisson, Courgette Jaune et Verte, Coulis de Tomate Cerise au Poivre
Citronné / 58,00 \$

Halibut, Ratatouille, Pattypan Squash, Yellow and Green Zucchini, Lemon Pepper and Cherry Tomato Coulis

Lapin, Rable, Fricassée Haricot Coco Tomato Confite, Carotte, Jus à la Moutarde / 56,00 \$

Saddle of Rabbit, Coco Bean Tomato Confit Fricassee, Mustard Jus

Agneau de Kamouraska, Selle et Gigot Rôti, Artichaut, Tomate, Olive, Épinard, Jus de
Navarin / 60,00 \$

Saddle and roasted Lamb Leg, Artichoke, Tomato, Olive, Spinach, Navarin Jus

Veau de Lait, Contrefilet Rôti, Pomme Anna, Gourgane, Girolle, Jus Infusé à la Sauge / 60,00 \$

Milk Fed Veal, Roasted Striploin, Anna Potato, Fava Bean, Girolle, Sage Infused Juice

Côte de Boeuf (38 onces), Sauce Béarnaise ou Bordelaise, Choix de Deux
Accompagnements / 185,00 \$

Rib Steak (38 oz), Béarnaise or Bordelaise Sauce, Choice of Two Sides

À-côtés | Sides

Champignons Sautés / 16,00 \$

Sautéed Mushrooms

Légumes de Saison / 16,00 \$

Seasonal Vegetables

Pommes de Terre / 16,00 \$

Potatoes

Frites / 16,00 \$

Fries

Épinards au Beurre Citronné / 16,00 \$

Spinach with Lemon Butter

Dessert

Sélection de Fromages du Québec

Quebec Selection of Cheese

3 Fromages / 3 Cheese / 21,00 \$

5 Fromages / 5 Cheese / 32,00 \$

Chocolat Coulant, Caramel, Fleur de Sel, Lait Caramélisé / 22,00 \$

Chocolat Coulant Cake, Caramel, French Sea Salt, Caramelized Milk

Cerise Poché au Sumac Vinaigrier, Mousse Ricotta Bufflonne du Québec, Sablé Breton / 21,00 \$

Staghorn Sumac Poached Cherry, Québec Bufflonne Ricotta Mousse, Breton Shortbread

Fraise, Crème au Miel Rayon, Pesto de Basilic, Sorbet aux Herbes, Nougatine aux
Amandes / 21,00 \$

Strawberry, Honey Ray Cream, Basil Pesto, Herbs Sorbet, Almonds Nougatine

Framboise, Céréale Grillée, Confit de Framboise, Sablé Estragon, Gelée et Sorbet Framboise
Estragon / 21,00 \$

Les Vins | Wine

Tarragon Sh

Cocktails

Assortiment de Glaces et Sorbets Maison (3 boules aux choix) / 15,00 \$

Assortment of Homemade Ice Creams and Sorbets (3 scoops of your choice)

Les Madeleines / 13,00 \$

Our Madeleines