

« Un menu mettant en valeur les épices, fleurs et plantes boréales qui vous offrira une approche gustative originale propre à notre terroir. »

"A menu that highlights boreal spices, flowers and plants which will offer you an original tasting approach specific to our terroir."

ELLIOT BEAUDOIN
Chef copropriétaire

PRÉLUDE

HUÎTRES OYSTERS	6 pour	19
Variétés disponibles selon les arrivages	12 pour	37
Variety available depending on the market	24 pour	72

CAVIAR 30g		
Variétés disponibles selon les arrivages		
Variety available depending on the market	Wild	135

MENU CRÉATIF CREATIVE MENU

DÉGUSTATION TASTING MENU

6 SERVICES	110
6 COURSES	

ACCORD DE VIN WINE PAIRING

PRESTIGE	+150
LÉGENDE	+75
SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC	+58

- Prix par personne
Price per person
- Menu pour tous les convives de la table
Menu for everyone at the table

LA CARTE

CREVETTE SHRIMP **32**

Et pétoncles en ceviche, marinade aux poivrons jaunes, argousier et monarde, condiment bette à carde

And scallops ceviche, yellow peppers, sea buckthorn and monarda marinade, Swiss chard

FLANC DE PORC PORK BELLY **29**

Mariné au babeurre et frit, sauce buffalo à l'argousier, condiment d'oignons verts fermentés, sauce au fromage Rassembleu

Marinated in buttermilk then deep fried, sea buckthorn buffalo sauce, fermented green onions, Rassembleu blue cheese sauce

SOUPE DU PÊCHEUR FISHERMAN'S SOUP **33**

Bisque de homard et flétan, sébaste, mactres de stimpson, moules, huile de chorizo, pangratato

Lobster & halibut bisque, rockfish, clams, mussels, chorizo oil, pangratato

BŒUF BEEF **37**

Bavette de bœuf, jus de viande au malt et au miel, courgettes grillées, purée de courgette, condiment d'algues fermentées

Beef flank steak, malt & honey jus, grilled zucchini, zucchini purée, fermented seaweed condiment

LA CARTE VÉGÉTARIENNE

26 **MONARDE** MONARDA

Céleri-rave cuit en croûte de sel, marinade
aux poivrons jaunes, argousier et monarde,
condiment bette à carde

Celeriac cooked in a crust of salt, yellow peppers, sea
buckthorn and monarda marinade, Swiss chard
condiment

24 **AUBERGINE** EGGPLANT

Aubergine fumée et confite, sauce aux
poivrons rôtis, noisettes concassées de
Cap Tourmente, émulsion à l'ail noir

Smoked and confied eggplant, roasted red bell pepper
sauce, crushed hazelnuts from Cap Tourmente,
black garlic emulsion

22 **ARGOUSIER** SEA-BUCKTHORN

Hydnes d'Amérique marinés au babeurre et
frits, sauce buffalo à l'argousier, oignons verts
fermentés, sauce fromage Rassembleu

Lion's Mane mushroom marinated in buttermilk then
deep fried, sea buckthorn buffalo sauce,
fermented green onions, Rassembleu blue cheese
sauce

29 **CAVATELLI**

À la ricotta et basilic, sauce aux
champignons, champignons sauvages
poêlés, crumble de petit lait et sauge

Ricotta and basil cavatelli, mushroom sauce, pan-fried
wild mushrooms, lactoserum and sage crumble

LES DESSERTS

FRAMBOISE RASPBERRY 16

Parfait glacé à la sauge, gâteau à la sauge,
coulis de framboise, framboises fraîches
chantilly

Sage frozen parfait, sage cake, fresh raspberry, raspberry
sauce, chantilly

FRAISE & GINGEMBRE STRAWBERRY & GINGER 14

Meringue, sorbet à la fraise, glace au
gingembre, fraises du jardin

Meringue, strawberry sorbet, ginger ice cream,
strawberry from the garden

Allemagne, Mosel, Zeltinger Sonnenuhr 08

Riesling Spätlese 2019, Selbach Oster

Armagnac Domaine Daroze 2005 33

WHISKY & MALT WHISKY & MALT 15

Mousse au fromage Comtomme fumé,
biscuit érable et malt, caramel de whisky,
glace au bois brûlé

Smoked Comtomme cheese mousse, maple malt biscuit,
whisky caramel, burnt maple wood ice cream

Portugal, Madère, Duke of Clarence Doux, Blandy's 07

Scotch Bruichladdich Organic 2011 23

POMMES & ÉPICES APPLE & SPICES 14

Gâteau clafoutis aux pommes, beurre de
pomme, sorbet aux pommes et épices

Apple clafoutis cake, apple butter, spiced apple sorbet

Canada, Québec, Frelighsburg, Cidre de glace, 15

Christian en Solera, Clos Saragnat

Calvados Les Millésimés 1998

46

CAMERISE HASKAP 16

Gâteau à la matricaire ananas, crème à la
mélisse, meringue, noisette, tuile de chocolat
blanc sans cacao, sorbet à la camerise

Pineappleweed cake, lemonbalm cream, meringue,
hazelnut, white chocolate bark without cacao,
haskap sorbet