



vous propose une cuisine saisonnière au feu de bois.

Le menu est destiné à être partagé entre
tous les convives de la table.

Nous privilégions les ressources locales
et de ce fait, les légumes sont
au cœur de notre cuisine.

Les poissons, les fruits de mer et les viandes
au menu sont choisis avec soin chez des
agriculteurs qui nous sont chers et
qui partagent notre respect
pour l'environnement.

Merci à nos agriculteurs et nos fournisseurs

Provision Marine – Montréal
Birri - Montréal
Nino - Montréal
Mediserre – Longueuil
Foggy Shoal – Terre-Neuve
Ferme Parcelle -Austin
Ferme La Pelletée – Saint-Marcel-de-Richelieu
Micro ferme Cultivores -Saint-David
Ferme Des Quatre-Temps – Hemmingford
Ferme D'Orée – Cookshire
Lovering elk farm - Magog
Pisciculture Opercule –Montréal
Sel Saint-Laurent –aux Bergeronnes, Haute-Côte-Nord
Boulangerie Aube- Montréal
Les aliments massawippi- North Hatley
Coop Agro-Bio – Bromont
La belle excuse - Saint-Liguori
Café Canal – Montréal
Miel Anicet – Ferme-Neuve

Snacks

Huitre de la côte Est- 6/24 - 12/48
mignonette de tomate et ail des bois

Pétoncle de Baie-ComEAU - 16
concombre de la Ferme des Quatre-Temps. daikon, rhubarbe

Shishito grillé - 9
yuzu ponzu, sésame, katsuobushi de coeur de thon

Flétan de la Gaspésie - 26
sésame, babeurre, céleri

Feta fait maison & pita - 27
pois mange-tout, oignon mariné, estragon

Tartare de bocuf de la ferme d'Orée - 27
poivron fermenté, crème fraîche, olive

Endive - 19
rabiote de la Ferme des Quatre-Temps, oseille, caviar de mujol

Maitake - 14
ail noir, poireau hémérocalle, tournesol

Brocoli grillé - 17
haricot blanc, noix de pin, curry

Thon Bluefin- 49
concombre, shimeji, gingembre

Cappelletti- 28
courgette, ricotta, senposai

Flatbread - 27
tomate, pêche, sardine

Contre-filet de bison du Québec - 49
griotte, allium, moutarde

À Partager

Poulet de Cornouailles - 38
chanterelle, haricot, épinette

Loup de mer - PM
poblano, orange, capucine

Bocuf Angus nourri à l'herbe de la Ferme d'Orée -8/oz
sucrine, tomate, yogourt au concombre



offers seasonal cuisine over a wood fire.

The menu is intended to be shared among
all the guests at the table.

We favor local resources and therefore
vegetables are at the heart
of our cuisine.

The fish, seafood and meats on
our menu are carefully chosen from
farmers who are dear to us and
who share our respect for
the environment.

Thank you to our farmers and suppliers

Provision Marine – Montréal
Birri - Montréal
Nino - Montréal
Mediserre – Longueuil
Foggy Shoal – Terre-Neuve
Ferme Parcelle -Austin
Ferme La Pelletée – Saint-Marcel-de-Richelieu
Micro ferme Cultivores -Saint-David
Ferme Des Quatre-Temps – Hemmingford
Ferme D’Orée – Cookshire
Lovering elk farm - Magog
Pisciculture Opercule –Montréal
Sel Saint-Laurent –aux Bergeronnes, Haute-Côte-Nord
Les aliments massawippi- North Hatley
Coop Agro-Bio – Bromont
La belle excuse - Saint-Liguori
Café Canal – Montréal
Miel Anicet – Ferme-Neuve

Snacks

East coast oyster- 6/24 - 12/48
fermented tomato mignonette

Scallop from Baie-Comeau - 16
cucumber from Ferme des Quatre-Temps. daikon, rhubarb

Grilled shishito- 9
yuzu ponzu, sesame, heart katsuobushi

Halibut from Gaspésie- 26
sesame, buttermilk, celery

Homemade feta & pita- 27
snap pea, pickled onion, tarragon

Beef tartare from la ferme d’Orée- 27
fermented pepper, crème fraîche, olive

Endive - 19
turnip from Ferme des Quatre-Temps, sorrel, mulljol caviar

Maitake- 14
black garlic, daylily, sunflower seed

Grilled broccoli- 17
white bean, pine nut, curry

Blue fin tuna- 49
cucumber, shimeji, ginger

Cappelletti- 28
zucchini, ricotta, senposai

Flatbread - 27
tomato, peach, sardine

Quebec bison striploin- 49
sour cherry, allium, mustard

To share

Cornish hen - 38
chanterelle, string bean, spruce tip

Sea bass - MP
poblano, orange, nasturtium

Grassfed Angus Beef from La ferme d’Orée- 8/ oz
little gem, tomato, cucumber yogurt