
Huîtres gooseberry de l'île du Prince Édouard, trois interprétations 15\$

Jus de viande au xérès, échalote et livèche / Neige de lime, baie de genièvre et gin Ungava / Espuma estragon, huile essentielle de poivre Aliksir et chayotte

Tartare de cerf du Saguenay aux hypomices, figatelli et foie gras fouetté 20\$

Pudding de céleri rave à l'ail noir, hollandaise au poivre noir Aliksir, cipolini confit au gras de canard

Bajoue de veau fraîche de Charlevoix braisée doucement 16\$

Papardelle maison au pleurote, gourgane, sauge et parmesan, légumes tiges rôtis au xérès, jus de braisage à la crème fraîche

Pieuvre grillée et cuite sous vide 12 heures 18\$

Condimentée de paprika fumé, ciboulette, citron confit, huile de piment ancho et ail rôti, salade de lentille à l'oignon confit, charcuterie bio de Charlevoix

Pressé de foie gras de Canard du Canard Goulu 25\$

Marbré de cèpes, brandy de pomme québécois, céleri-rave, endives et pomme-fruit à huile de noisette, verjus, brioche

Poitrine d'oie de Nicolet saisie sur son gras 22\$

Purée de racine de persil, tempura d'haricots verts fins au vieux balsamique et lardon, jus de volaille brun bullé à l'oursin et citron meyer

Surf and turf de pomme de ris de veau et pétoncle bien saisis 21\$

Cerfeuil tubéreux façon landaise au jambon Serano, fricassé de champignon de cueillette, relish de citron au balsamique blanc, jus bullé au foie gras

Crostini de champignon frais 15\$

Émulsion de jus volaille truffé, mozzarella Di Buffalla, œuf de caille poché, pignon, oignon rouge, huile de basilic

Suppli frit au parmesan 15\$

Thon « Yellowfine », saumon gravlax, pétoncle, huile de citron, agar-agar de poivron rouge, chorizo, coriandre, tobiko, citron confit

Foie gras de la ferme du Canard Goulu poêlé 30\$

Canard confit, maïs et topinambours comme un pâté chinois, ketchup de tomate au vinaigre de banyuls, jus de volaille brun au poivre long

Risotto aux lardons de saumon fumé maison et chanterelle 15\$

Salade de tête d'asperge et persil marin au zeste et à l'huile de citron, fondue de tomate, pesto, parmesan Reggiano, échalote frite

Mozzarella frite en croûte d'oignon 15\$

Salade de betterave jaune, émulsion de citron doux, couscous Israélien au basilic, noix de macadam

Filet morue noire grillé et assaisonné de tabil 19\$

Bette à cardé et cipolini au beurre, quelques moules en coquille, courge musquée, sauce poulet au poivre de Madagascar, sabayon à l'argan

Offrez-vous un extra de foie gras poêlé de 60g à 15\$ sur l'entrée de votre choix !