



LES ENTRÉES / STARTERS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU QUÉBEC - 13\$

Selon notre marché et terrine maison
Daily selection of Quebec cold cuts and homemade terrine

HUITRES - 3U/12\$ - 6U/18\$

Selon l'arrivage et la sélection du chef, vinaigre et échalotes
Oysters chef's market selection, with red wine vinegar and shallots

PLATEAU AIX DE LA MER - 39\$

Huitres (4), saumon fumé, crevettes cocktails (4), demi-queue de homard du Québec, pattes de crabe royal
Oysters (4), house smoked salmon, shrimps (4), half Quebec lobster tail and king crab legs
(Entrée à partager / sharing plate)

TRIO DE SOUPE - 10\$

Courge, champignons sauvage et maïs
Soup trilogy: squash, wild mushrooms and corn

PÉTONCLE - 15\$

En crumble de noix à l'érable, mousseline de céleri rave, sauce aux agrumes
Maple nuts crumble scallops, celeriac mousse, citrus sauce

CONFIT DE LAPIN - 12\$

Légumes racines, saucisson brioché, sauce vigneronne
Rabbit confit, root vegetables, saucisson en brioche, red wine sauce

TARTARE DE WAPITI - 12\$

Et chips de topinambour
Wapiti tartar and Jerusalem artichokes chips

LES PLATS / MAIN COURSES

BAVETTE DE BISON - 23\$

Caviar de corégone, salade de roquette, purée de pommes de terre et jus de réglisse
Bison flank steak, vendace fish caviar, arugula salad, potato purée and licorice

MORUE POËLÉE - 26\$

Crème sûre «d'herbes salées du bas du fleuve», purée de panais et marron, chips de pain fumé et émulsion de badiane

Pan-seared cod, sour cream with salted herbs (from the lower St Lawrence area), chestnut and parsnip purée, smoked bread chips and star anise emulsion

OMBLE DE L'ARTIQUE - 27\$

Sur purée de carotte, salade tiède de quinoa et bisque de homard
Artic char, served on a carrot puree, warm quinoa salad and lobster bisque

CÔTE COURTE DE BŒUF - 25\$

Braisée à l'érable et à la bière, purée de haricot coco et bacon
Beef short rib braised with beer and maple, coco beans puree and bacon

MEDAILLON DE VEAU - 29\$

Galette de lentilles, légumes racine sauce vigneronne
Veal medallion, root vegetables, red wine sauce

L'AGNEAU DE KAMOURASKA - 35\$

Pièce d'agneau braisé 7 heures, écrasé de pommes de terre ratte
Braised piece of lamb (seven hours), hashed fingerling potatoes

LE BŒUF DES CANTONS DE L'EST - 45\$

Filet de bœuf AAA, foie gras poêlé, truffes
AAA beef fillet, pan seared foie gras, truffles



ACCOMPAGNEMENT / SIDE DISHES

- Légumes grillées
Grilled vegetables - 6\$
- Purée de pomme de terre -
Mashed potatoes - 5\$
- Champignons sauvages
Wild mushrooms - 9\$
- Pommes frites au gras
de canard
French fries cook in
duck fat - 6\$

