

MENU FINE CUISINE / FINE CUISINE DINNER

ENTRÉES / APPETIZERS

Potage du moment <i>Soup of the day</i>	8
Salade César en soupe froide <i>Caesar salad in cold soup</i>	9
Pork belly frit, choux braisé, bacon et pickles en poudre <i>Fried pork belly, braised cabbage, bacon & powder pickles</i>	9
Assiette de charcuterie, confit d'oignons, olives et noix sucrées <i>Plate of cold cut, onions confit, olives & sweet nuts</i>	10
Bibimbap au bœuf effiloché, julienne de carottes, poivrons et zucchini et œuf de caille (option végétarienne disponible) <i>Pulled beef Bibimbap, julienne of carrots, peppers & zucchini & quail egg (vege option available)</i>	10
Salade niçoise en tarte fine au thon rouge grillé <i>Nicoise salad in a fine tart with grilled red tuna</i>	12
Pétoncle U-10 poêlé, courge spaghetti, lardons, mousse et tuile de fromage Zacharie Cloutier, huile de poivrons fumés <i>Pan fried scallop, spaghetti squash, diced bacon, Zacharie Cloutier cheese mousse & tile, smoked peppers oil</i>	14
Escalope de foie gras poêlé, chutney de mangues, gel aux canneberges et pain de maïs <i>Pan fried foie gras escalope, mango chutney, cranberry jelly & corn bread</i>	22

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Magret de canard rôti, glace de viande au miel et oranges confites, betteraves, purée de céleri rave et panais <i>Roasted breast duck, honey & candied orange meat glaze, beets, celeriac & parsnip puree</i>	25
Pavé de saumon poêlé en croûte de champignons, crème d'ail rôti, pappardelles, pois verts et pleurotes <i>Pan fried salmon steak in a mushroom crust, roasted garlic cream, pappardelles, green peas & oyster mushrooms</i>	25

Service et taxes en sus
Gratuities & taxes extra

PLATS PRINCIPAUX (SUITE) / MAIN COURSES

Longe de porc Nagano et céleri rave <i>Nagano pork loin & celeriac</i>	28
Pappardelles aux fruits de mer, mascarpone et petits pois <i>Seafood pappardelles, mascarpone & green peas</i>	28
Lotte poêlée, tatin de poires au boudin noir, sirop de thym <i>Pan fried monkfish, black pudding pear tatin, thyme syrup</i>	32
Filet d'épaule de bison poêlé, labneh au ras-el-hanout, purée de céleri rave et panais, sauce au vin rouge <i>Pan fried bison shoulder fillet, ras-el-hanout labneh, celeriac & parsnip puree, red wine sauce</i>	34
Filet mignon de bœuf grillé, sauce à la bière Chipie et lardons, écrasé de topinambours au gras de canard <i>Grilled beef filet mignon, Chipie beer & diced bacon sauce, smashed Jerusalem artichokes with duck fat</i>	42

DESSERTS

Crème brûlée du moment <i>Crème brûlée of the day</i>	8
Key lime pie <i>Key lime pie</i>	8
Le Noisetier <i>Hazelnut cake</i>	8
Le chocolatique (sans gluten) <i>The chocolate cake (gluten free)</i>	8
Gâteau mousse au fromage et fraises <i>Cheese & strawberry mousse cake</i>	8
Assiette de fromages du Québec (80 gr.) <i>Quebec cheese plate (80 gr.)</i>	12
Café régulier, thé, infusion <i>Regular coffee, tea, herbal tea</i>	

Service et taxes en sus
Gratuities & taxes extra