

MENU À LA CARTE

Croquettes de poisson et fruit de mer, sauce gribiche 12
Caponata, gnocco fritto, amandes 16
Huîtres fraîches, mignonette au pamplemousse 6/20 | 12/36



Potage de courge, fromage Grondine 16
Salade d'endives, cheddar Avonlea, noisettes, vin jaune 22
Asperges blanches, guaciale, oursin, ail des ours 23
Crudo de pétoncle, radis, cassis, aneth 24
Tartare d'agneau, olives, tomate, aubergine 26
Raviolis au pétoncle, coquillages, câpres, fenouil 30



Magret de canard, carotte, miso, champignons marinés 38
Doré canadien, laitue, hareng fumé, citron brûlé 42
Pétoncles, chou-fleur, sauce marinière 44
Surlonge d'agneau, asperges blanches, épinard, Louis d'or 52
Entrecôte de bœuf, frites, sauce au poivre 62

Pain et beurre sur demande
Boulangerie Le Tamelier

Kevin Bates Breault, Chef exécutif

MENU À LA CARTE

Croquettes de poisson et fruit de mer, sauce gribiche 12
Caponata, gnocco fritto, amandes 16
Huîtres fraîches, mignonette au pamplemousse 6/20 | 12/36



Potage de courge, fromage Grondine 16
Salade d'endives, cheddar Avonlea, noisettes, vin jaune 22
Asperges blanches, guaciale, oursin, ail des ours 23
Crudo de pétoncle, radis, cassis, aneth 24
Tartare d'agneau, olives, tomate, aubergine 26
Raviolis au pétoncle, coquillages, câpres, fenouil 30



Magret de canard, carotte, miso, champignons marinés 38
Doré canadien, laitue, hareng fumé, citron brûlé 42
Pétoncles, chou-fleur, sauce marinière 44
Surlonge d'agneau, asperges blanches, épinard, Louis d'or 52
Entrecôte de bœuf, frites, sauce au poivre 62

Pain et beurre sur demande
Boulangerie Le Tamelier

Kevin Bates Breault, Chef exécutif