

menu

Pain artisanal au levain de la boulangerie Grignette, beurre 3
+ Extra foie gras baratté, truffe fraîche du Périgord 18

Brochette de flanc de porcelet de la ferme Gaspor, 10
laque au sirop de bouleau et cerise fermentée

Gunkans de tartare de pétoncles des îles-de-la-Madeleine 15



Endives, ranch fumée, oignons rouges marinés, 19
tomme de Kamouraska

Carpaccio de filet mignon de boeuf, vinaigrette à la truffe, 25
topinambours, chips de Wakame du Québec
+ Extra truffe fraîche 15

Hamachi, babeurre, huile de chili, coriandre, jalapeños 27



Tian provençal, straciatella du bufflone de St-Lin, 19
jambon de Parme

Doré du lac Champlain, sauce tartare chaude, oeufs de truite, 23
rösti de pommes de terre

Poitrine de canard de St-Apollinaire, bouillon au miso, 32
won ton au canard et kimchi maison



Sticky toffee pudding, glace à la vanille de Madagascar, 12
caramel chaud

Tiramisu au foin d'odeur 14

