

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 \$ SANS VIN ET 145 \$ AVEC VIN / \$ 95 WITHOUT WINE AND \$ 145 WITH WINE

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

De La Maison Rougié, brioche, sauce porto, pêche de l'Ontario confite à la vanille

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, brioche, port sauce, vanilla-infused Ontario peach

Ou/Or

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

Brioche bread, apple and coriander gel, cranberry compote with Anicet honey

&

CRUDO DE FLÉTAN DE LA CÔTE NORD, QUÉBEC

Eau de tomates ancestrales, huile de basilic, fraises du Québec, fenouil

HALIBUT CRUDO, COTE-NORD, QUEBEC

Heirloom tomato water, basil oil, Quebec strawberries, fennel

&

TOMATO TART

Tomates ancestrales confites et crues, burrata, pignons de pins, basilic

TOMATO TART

Candied and raw heirloom tomatoes, burrata, pine nuts, basil

&

FAUX-FILET DE BISON

Bleuets, pommes de terre fondantes, sucrose, maitake, sauce vin rouge

BISON SIRLOIN STEAK

Blueberries, potato, romaine lettuce, maitake mushrooms, red wine sauce

&

TARTARE DE FRAISE

Basilic, sorbet rhubarbe vanille, biscuit à l'huile d'olive

STRAWBERRY TARTARE

Basil, vanilla rhubarb sorbet, olive oil biscuit

&

THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE

CHEF
XAVIER ROMMEL