

À LA CARTE

PRÉAMBULE

Huîtres fraîches

Mignonette concombre & échalotes,
kimchi, gel de vinaigre de cidre

6 / 24.

12 / 46.

18 / 64.

Huîtres chaudes

Huîtres gratinées au fromage Mont Jacob, chimichurri,
pomme de terre confite

Caviar Acadian Sturgeon Wild (30G)

Pomme gaufrette, céleri-rave marinés et grillés, gel d'oignons marinés, crème fraîche

150.

GARDE - MANGER

Buffarella tiède & céleri-rave

Céleri-rave marinés & rôtis, condiment noisettes & échalotes caramélisées,
vinaigrette au persil & à l'ail lactofermenté, champignons enoki doré marinés, croûtons de brioche au beurre de cèpes

35.

Ceviche de doré du lac Ontario

Marinade poivrons, tagète & habanero,
perle de verjus, tagète & safran, chips de doré,
concombre libanais, fleur de sel & huile au safran

*Version végane disponible avec tofu maison 🌱

30./26. 🌱

Gravlax d'agneau de la Montérégie

Papadum aux herbes, relish de panais & camomille,
crémeux de géranium & panais,
perles de pomme compressées & épicées

*Version végane disponible avec tempeh rôti 🌱

31./27. 🌱

CHALEUR

Flétan en escabèche & grillé

Sauce béarnaise à la rhubarbe, pomme de terre
croustillant, bouquet de laitue de saison farci à la
rhubarbe & au fenouil lactofermenté, quinoa frit

*Version végane disponible avec maîtake rôti 🌱

54./40. 🌱

Canard & kimchi

Suprême rôti & coeur confit & grillé, gnocchi poêlés,
purée de carottes fumées, jus corsé au chanvre,
condiment à l'échalote caramélisé & chanvre

*Version végane disponible avec seitan carotte & chanvre 🌱

46./38. 🌱

Tortellini d'agneau grillé & oignons

Soubise au fromage Tomme de Kamouraska, maîtake rôti,
pétales d'oignons fumées & marinées, vinaigrette de jus de viande & roquette

45.

PARTAGE

Cavatelli & champignons 🌱

Pistou aux herbes & graines de tournesol, déclinaison de céleri rave rôti, en mousseline et mariné,
seitan maison de céleri rave caramélisé & damari, crumble d'avoine salé à la sauge & ail noir

75.

SUCRÉ

Panais & rhubarbe

Bugnes farcis au chutney de panais & rhubarbe,
crème pâtissière au sirop de bouleau, tuile de sirop de
bouleau, consommé à la rhubarbe, gel de capucine

21.

Tartelette à la cerise 🌱

Sorbet cerise, sureau & menthe, écume à la menthe,
gâteau marbré cerise & sureau, gel menthe & sureau,
gastrique à la cerise

21.

Pâte feuilletée & crème à la sauge

Crumble maïs & avoine, glace au praliné de popcorn, gâteau éponge au curcuma,
gel au verjus & clavalier d'amérique

20.

Végane 🌱

SABRINA LEMAY | Chef copropriétaire

PRINTEMPS 2026

PHILIPPE VEILLEUX | Directeur de salle copropriétaire