

M E N U

HUÎTRES FRAÎCHES FRESH OYSTERS	6 u. / 24
Mignonette basilic, rhubarbe & balsamique de miel	12 u. / 46
Basil, rhubarb & honey balsamic mignonette	18 u. / 64
CAVIAR ACADIAN STURGEON [30 g] du Nouveau-Brunswick, Canada	150
Pomme gaufrette, celeri-rave marinées & grillées, mousseline de céleri-rave, gel d'oignons marinés	
Potato wafers, pickled & grilled celeriac, celeriac mousseline, pickled onion gel	
BUMP DE CAVIAR CAVIAR BUMP	25
Cuillère de caviar, shot de vodka Menaud	
Spoon of caviar, shot of Menaud vodka	
CRUDO DE VEAU VEAL CRUDO	27
Tartelette à la caméline, canneberge, topinambour, capucine	
Camelina tart, cranberry, sunchoke, nasturtium	
FROMAGE FAISSELLE FOUETTÉ AUX HERBES	19
WHIPPED FAISSELLE CHEESE WITH HERBS	
Miel d'ail rôti, baguette de chez Borderon	
Roasted garlic honey, Borderon baguette	
PAIN & BEURRE BREAD & BUTTER	8
Pain au levain maison, beurre du moment	
Homemade sourdough bread, butter of the moment	

MÉZZÉ

THE PLATTER LE PLATEAU [5 condiments]	52
À LA CARTE:	
Féta mariné aux poireaux & thym citron	18
Leek & lemon thyme marinated feta	
Jerky de boeuf maison Homemade beef jerky	25
Marinades Pickles	14
Sébaste fumé, chou-rave au kombu & sauce aigre-doux	20
Smoked rockfish, sweet chili & kombu kohlrabi	
Chips maison Homemade chips	10
CUBANO	22
Jambon, surlonge braisée, moutarde maison, cornichon, fromage le Louis d'or, baguette de chez Borderon	
Ham, braised surloin, homemade mustard, pickle, Louis d'or cheese, Borderon baguette	
BALLOTINE DE VOLAILLE	38
CHICKEN BALLOTINE	
Soubise au fromage Louis d'Or, noisettes, rösti de pomme de terre, vinaigrette de jus de viande au balsamique de l'Île	
Louis d'Or cheese soubise sauce, hazelnuts, potato rösti, Orleans island balsamic demi glaze dressing	
'TIRAMISU'	13
'TIRAMISU'	
Camerise, mascarpone, verveine	
Haskap berry, mascarpone, verbena	
MENU DU CHEF EN TROIS SERVICES	60
CHEF'S CHOICE THREE-COURSE MENU	