

EXPERIENCE CELLIER CELLAR EXPERIENCE

Plateau de caviar du Nouveau-Brunswick
New-Brunswick caviar board 190\$

Fromages locaux
Local cheeses 49\$

Charcuteries artisanales biologiques
Artisanal organic cold cuts 49\$

12 Huîtres des Maritimes

12 Maritimes oysters 50\$

Foie gras poêlé
Seared foie gras 34\$

CÔTE DE BŒUF WAGYU

Bœuf wagyu vieilli de Chez Fredo à St-Antoine-de-Tilly,

AGED WAGYU RIBEYE STEAK

Wagyu beef from Fredo's Farm at St-Antoine-de-Tilly,
359\$

FILET DE BŒUF WAGYU

accompagnée de pommes de terre, champignons de culture urbaine

WAGYU BEEF FILET

side dish of roasted potatoes and urban-farmed mushrooms

195\$

DECOUVERTE DISCOVERY

THON / TUNA

Thon Bluefin de la Gaspésie, dashi aux petits fruits, prune
Bluefin tuna from Gaspésie, red berries dashi, plum

DORÉ/ WALLEYE

Sauce topinambour, purée topinambour
Sunchoke sauce, jerusalem artichoke puree

HOMARD / LOBSTER

Homard grillé, mousse de maïs, marjolaine
Grilled lobster, corn mousse, marjoram

CERF / VENISON

Filet de cerf du Québec, sauce grand veneur, chanterelles
Quebec venison fillet, hunter's sauce, chanterelles

CERISE / CHERRY

Granité à la feuille de cerisier, crèmeux à la cerise noire
Black cherry leaf sorbet, black cherry crèmeux

COURGE / SQUASH

Crèmeux à la courge, brownie blond, glace aux pépins de courge
Squash crèmeux, blonde brownie, squash seeds ice cream

Menu 135\$ | Vins / Wines 105\$
Menu 189\$ | Vins / Wines 159\$

Tous les plats sont disponibles en choix individuels à la carte

Each dish is individually available à la carte

DECOUVERTE VEGETARIEN VEGETARIAN DISCOVERY

CHOU-RAVE / KOHLRABI

Salicorne, jus de pomme et chou
Samphire, apple and cabbage jus

RACINES / ROOTS

Bavarois de panais, sauce panais et foin d'odeur, oignons perles
Parsnip bavarois, parsnip and sweetgrass sauce, pearl onions

BROCOLI / BROCCOLI

Culurgiones au brocoli, feuilles de brocoli, fromage Blackburn
Culurgiones with broccoli, broccoli leaves, Blackburn cheese

BRASSICA / BRASSICA

Pakchoï braisé au bouillon végétal, maitake, tournesol
Braised Bok choy in vegetable broth, maitake, sunflower

CERISE / CHERRY

Granité à la feuille de cerisier, crèmeux à la cerise noire
Black cherry leaf sorbet, black cherry crèmeux

COURGE / SQUASH

Crèmeux à la courge, brownie blond, glace aux pépins de courge
Squash crèmeux, blonde brownie, squash seeds ice cream

Menu 175\$ | Vins / Wines 159\$

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel

If you are subject to food restrictions, please advise us