

Menu

6 huîtres sur glace

mignonette du moment + citron 22

Salade de haricot verts, vinaigrette façon César

amandes effilées, cantaloup, croquettes de mozzarella et shishito 18

Pieuvre grillée

espuma de P de T, origan, gourganes, chorizo, vinaigrette de citron Calamansi 24

Accras de morue

mayonnaise au poivron rouge 15

Tomates ancestrales façon salade à la crème

fraises, folles herbes et tuile de pain 18

+ homard 10

Boudin noir grillé, purée de pomme de terre

betteraves, saucisson au fenouil, vinaigrette au jus de viande 21

Pétoncles des Îles, hollandaise miso et beurre noisette

chanterelles, artichauts, navets et pois sucrés 25

Morue d'Islande

jus de volaille au parmesan et sauge, rouille au safran, légumes de saison 29

Gnocchi du moment 19 / 37

+ homard 10

Onglet de boeuf de pâturage et frites

sauce vin rouge 39

Pressé d'agneau de Kamouraska

pistaches, haricots verts en persillade et hollandaise 38

Accords de vins

3 verres 45

3 demi verres 30

Les à côtés

Frites + mayo maison 7

Purée de pomme de terre 5

Poêlée de chanterelles de Charlevoix et champignons de Paris, purée de céleri-rave 15

Granité "Aperol Sour" aux fraises + gin 7

Pain + beurre fouetté au basilic 4

Desserts

Assiette de fromages québécois 16

Le gros chou crème pralinée, caramel au beurre salé, glace vanille et crumble de Goglu 15

Moelleux au chocolat tiède, glace au chocolat blanc, ganache au chocolat au lait et croustillant de grué de cacao 14

Brioche façon pain perdu caramélisé, demi pêche pochée aux épices, coulis de framboise à l'amazake 14

Afin de mieux vous servir,
informez-nous de toute allergie ou intolérance alimentaire