



## ENTRÉES

### Potage du Jour — 15

Sélection de saison

### Six Huîtres et Mignonette — 26

Huîtres des Maritimes

### Salade de Betterave - 21

Nuage de chèvre, miel, pollen, poudre de piment gorria

### Salade d'Endive — 21

Bleu d'Elizabeth, pomme, pacane

### Tartare de Bison — 28

Concombre, céleri, radis, graine de caméline,  
gel de vinaigre balsamique à l'ail noir

### Ceviche de Pétoncle — 26

Radis mariné, yaourt flavora lime,  
huile de sapin citronnée

### Poutine Abénaki — 19

Canard confit, champignon, sirop de bouleau,  
fromage en grain de Coaticook

## PLATS PRINCIPAUX

### Burrata — 30

Laitue, chou kale,  
chou-fleur frais et frit, purée d'amande

### Gnocchi Maison à la Ricotta — 29

Purée de courge, burrata, graine de courge,  
sauge frite

### Prise du Jour — 47

Duxelles de champignon, arancino,  
pickles de radis, gastrique à la betterave

### Pétoncles Poêlés — 45

Steak de chou-fleur, suprême d'agrumes, sauce à  
l'huître, crumble de pain d'épices

### Filet de Veau du Québec — 49

Cuit à basse température, mariné à l'oignon et à  
l'érable, bette à carde, panais, gel de pommette,  
sauce au genévrier

### Burger de Bœuf Sterling Vieilli — 29

Cheddar 1 an d'âge de Coaticook, laitue, tomate,  
cornichon, bacon, mayonnaise

### Pièce du Boucher — *prix du marché*

Chou de Bruxelles, navet, crosne,  
pommes de terre en rouleau, pickles d'ail des ours,  
sauce à l'ail noir

## DESSERTS

### Gâteau aux Dattes — 15

Sauce caramel, brandy, chantilly aux dattes

### Brownie & Caramel — 15

Enrobé de chocolat et éclat de pacanes,  
chantilly foie d'odeur, glace aux pacanes

### Chou Chocolat au Lait & Sapin — 15

Ganache chocolat au lait et sapin,  
poire caramélisée, sorbet poire

### Sélection de 3 Fromages Québécois — 24

Confiture de fruit saisonnier, noix, fruit

*Veillez noter que des frais administratifs optionnels de 2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition. Ce montant est intégralement alloué en pourboire au personnel de cuisine, en coulisses.*