



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.