APPORTEZ VOTRE VIN | *BRING YOUR OWN WINE*
Le 4 services inclus | *4 services includes*

Entrées | *Appetizers*

Chaudrée de fruits de mer | *Sea food chowder* (GF) — 14$
Poisson, crevettes, moules, patates, aneth
Fish, shrimps, mussels, potatoes, dill

Crevettes flambées | *Flambéed shrimps* (GF) — 20$
Beurre blanc, épinette noire, fenouil confit, poivrons rouges rôtis
Beurre blanc, black spruce, fennel confit, roasted red bell peppers

Salade de betteraves | Beets salad — 18$
Fromage de chèvre, croûtons, basilic, coulis de poivrons rouges, réduction balsamique
Goat cheese, croutons, basil, red bell pepper coulis, balsamic reduction

Tartare de canard | *Duck tartare* — 21$
Noix de macadam, pomme, échalote française, mayonnaise asiatique, sésame, chips de canard, wonton
Macadamia nut, apple, shallot, asian mayonnaise, sesame, duck chips, wonton

Tortellini au gigot d'agneau braisé | *Braised lamb tortellini* — 21$
Fond de sanglier, louis d'or, huile à la menthe
Boar stock, louis d'or, mint oil

Entrée de moules | *Mussels appetizer* (GF) — 17$
Italienne, dijon, marinière, roquefort

Torchon de foie gras maison | *House-made foie gras torchon* — 23$
Oignons marinés, pacanes, gelée, pain aux pommes
Marinated onions, pecan nuts, jelly, apple bread

Trou Normand
AVRIL, LIQUEUR D'AMANDES

Plats principaux | *Main courses*

Poisson du jour | *Fish of the day* (GF) — PM

Plat du chef | *Chef dish* — PM

Filet Mignon 'AAA' Angus vieilli 27 jours | *Aged 27 days* — 56$
Sauce au cognac et poivres noirs, patates grelots & légumes
Cognac & peppercorn sauce, baby potatoes & vegetables

Pétoncle frais saisis | *Fresh seared scallops* (GF) — 48$
Purée de pois vert, hollandaise, pancetta, pois verts, estragon, amandes
Pea purée, hollandaise, pancetta, peas, tarragon, almonds

Risotto au filet mignon braisé | *Braised filet mignon risotto* — 37$
Jus aux champignons sauvage, parmesan, louis d'or, champignon café, chips de betteraves
Wild mushroom jus, parmesan, louis d'or, cremini mushroom, beet chips

Short ribs de bison — 53$
Sauce vin rouge & lactaire à odeur d'érable, aligot, carottes, pleurottes
Red wine & candy cap mushroom sauce, aligot, carrots, oyster mushroom

Duo de canard | *Duck duo* (GF) — 51$
Magret et cuisse de canard, sauce miso, échalote française confit, gratin de courge butternut
Duck breast & leg, miso sauce, shallot confit, butternut squash gratin

Option végétarienne | *Vegetarian option* — PM

Ajout queue de homard 4oz | *Add 4 oz lobster tail* — 18$

Moules & frites | *Mussels & fries*

Marinière & crevettes nordiques (GF) — 37$

Roquefort (GF) — 33$
Vin blanc, fromage bleu, crème, oignons verts
White wine, blue cheese, cream, green onions

Italienne (GF) — 32$
Tomates & vin blanc | *Tomatoes & white wine*

Dijon (GF) — 33$

Desserts

Pain perdu aux pommes | *Apple pain perdu* ⚜ — 14$
Crème glacé aux pommes, caramel fleur de sel - *Apple ice cream, sea salt caramel*

Crème brûlée aux coureur des bois (GF) ⚜ — 12$

Dôme forêt noire | *Black forest dome* — 13$

Gâteau au fromage | *Cheesecake* — 13$
Chocolat blanc & framboise - *White chocolate & raspberry*

L'assiette de fromages - *Cheese plate* ⚜ — 18$
Servie avec 2 fromages, fruits, gelée et pain aux pommes — **Ajout fromage 30g|5 $**
Served with 2 kinds of cheese from Québec, fruit, jelly and apple bread
Triple-crème Charlevoix | Cheval Noir de l'Isle | Chèvre à ma manière | Mont-Jacob | Roquefort | Hercules

Boissons

Café Candella | Décaf Candella

Thé | *Tea*
thé noir, thé vert, thé chai | *Black tea, green tea, chai tea*

Tisane | *Herbal tea*
Camomille, menthe, citron, baie sauvages | *Chamomile, mint, lemon, wild berry*

Cappuccino régulier | Décaf — 4.95$

Café latté, caféiné | Décaf — 4.95$

Double espresso, régulier | Décaf — 4.95$

Espresso, régulier | Décaf — 2.95$

Eau minérale gazéifiée | *Sparkling mineral water* ⚜ — 5.65$

Eau de source | *spring water* — 5.65$

Boisson gazeuse | *Soft drink* — 3.85$

Fumée blanche vin blanc sans alcool — 6 $ V / 28 $ B

Mocktail Amaretto Tangerine — 5.25 $

Mocktail 3 lacs limonade framboise bleu — 5.25 $

Mocktail seventh heaven fraise & rhubarbe — 5.25 $

Merci à tous nos producteurs locaux et canadiens
We thank our local & Canadian producers

⚜ Produit du Québec | Product of Québec (GF) Sans Gluten | Gluten Free végétarien | vegetarian