

Fromages du Québec 20.
100g, 4 variétés

Olives marinées 5.
servies tièdes, écorces d'oranges, vin rouge et romarin

Les miches à Karine 6.
assortiment de pains maisons

Rattes sarladaises 8.
frites au gras de canard, aioli aux herbes salées

Pancake de poireaux 12.
caviar d'aubergines, ricotta maison au lait de jersey, miel et citron

Salade tiède de racines 12.
romaine Artisan, racines rôties, tournesol et vinaigrette ail confit

Morue D'Islande 14.
en croquette et frite, pesto et salade d'herbes et fenouil, citron et tobiko

Escargots à l'ail 14.
braisés au beurre à l'ail, mouillette de brioche, Hercules de charlevoix

Tagliatelles 15.
champignons sauvages et de cultures, Pecorino Romano et mascarpone

Tartare de saumon 16.
Granny Smith, fenouil, lime et moutarde de Meaux

Boudin noir maison 16.
pomme et cidre

Les Raviolis 17.
faits à la main, demander à votre serveur

Foie Gras au Torchon 20.
courge musquée et épices d'automne

Ravioli de foie gras 16.
celeri-rave, raisins de Corinthe et brandy

Ris de Veau 21.
en croûte de maïs, gnocchis et crème de carottes, sauce vin blanc

Agneau du Québec 26.
épaule en crépinette, polenta crémeuse aux herbes salées, racine et romarin

Boeuf Highland 32.
macreuse, aligot, carottes Nantaises, béarnaise classique et sauce vin rouge

Poisson du jour prix du marché.
demandez à votre serveur

Choco Boréal 12.
chocolat noir, cerise, amélanchier et bière d'épinette

Crème brûlée 6.
selon l'inspiration

Carré au citron 12.
mandarine 2 façons, glace pistache

