



× DROIT/DÉCALÉ  
RIGoureux/RÊVEUR  
ÉLÉGANT/REBELLE  
MESURÉ/SIMPLE  
PASSIONNÉ/PASSIONNÉ ...

× ENTRÉES

- Crabe des neiges** / Snow crab 16.  
dans une crevette d'Argentine, risotto au citron confit, poivrons rôtis /  
in an Argentina shrimp, candied lemon risotto, roasted bell peppers
- Tartare de veau de grains** / grain-fed veal tartare 15.  
comme une nicoise, haricots verts, vinaigrette au thon /  
like a nicoise, green beans, tuna dressing
- Fish & chips** 12.  
morue d'Icelande, cornichons frits, mayonnaise citron, chou, pommes et vinaigre de cidre /  
Iceland cod, fried pickles, lemon mayonnaise, cabbage, apples and apple cider vinegar
- Les Gosses de Veau** / The veal balls 9.  
en croute de maïs, champignons king, graines de moutarde, ail noir, grébiche au caperon /  
cornmeal crusted, king oyster mushroom, mustard seeds, black garlic and caperberry "grébiche"
- Poireaux et miel d'Anicet** / Leaks and Anicet's honey 11.  
pancake poireaux et cari, ricotta de bufflonne, carottes, miel et citron /  
curry and leek pancake, buffalo ricotta, carrots, honey and lemon
- Foie gras au torchon** 18.  
caramel de Granny smith, pommes crémeuses et raisins blonds, brioche aux épices / poêlé +6.  
Granny Smith caramel, creamy apples and sultana raisins, spice brioche
- Cavatellis et mozzarella Maciocia** 10.  
faits main au parmesan, tomates cerises épicées, mozzarella de bufflonne gratinée, balsamique vieilli /  
handmade with parmesan, spicy cherry tomatoes, buffalo mozzarella, aged balsamic



× PRINCIPAUX

- Raviolis de Canard confit** / Confit duck raviolis 26.  
oignons caramélisés, celeri-rave, patates douces, boutons de paris, vin rouge et cassis /  
caramelized onions, celery root, sweat potatoes, white mushrooms, red wine and black current
- Boudin noir maison** / Homemade blood pudding 23.  
carottes, échalotes braisées, oignons frits, miel et moutarde /  
carrots, braised shallots, fried onions, honey and mustard
- Côte de sanglier** / Wild boar chop 36.  
risotto vin rouge et morilles, épaule braisée, jus de viande à l'ail noir /  
red wine and morel risotto, braised shoulder, black garlic sauce
- Ris de veau** / sweatbread 29.  
simplement poêlé, chou-fleur et brocoli en feuilleté, béarnaise aux crevettes et jus de viande au citron /  
simply pan-seared, broccoli and cauliflower turnover, shrimp béarnaise and lemon sauce
- Contre-filet de boeuf Highland** / Highland beef striploin 30.  
boeuf de St-Edouard, purée de navet, poêlé de champignons, sauce vin rouge /  
St-Edouard's beef, turnip purée, sautéed mushrooms, red wine sauce
- Prise du jour** / Today's catch 30.  
galette de riz sauvage, bok choy, chayotte, beurre blanc au soja/  
wild rice cake, bok choy, chayote, soy beurre blanc
- Le végétarien** / The vegetarian 27.  
tarte renversée d'aubergines et tomates confites, polenta aux herbes, aubergines frites et chèvre rôti /  
eggplant and confit tomatoes tart, herbed polenta, fried eggplant and roasted goat's cheese



\* Une confiance aveugle...  
Blind trust ...

---

5 services 60. / personne

Extra foie gras au torchon / poêlé 18 / 24.

Vins en accord 30.

Doit être choisi par tous les convives de la table.  
must be chosen by all guests at the table



× DESSERTS

**Crêpe hollandaise à l'argousier/ Sea-buckthorn dutch pancake** (15minutes) 10.

pommes et argousier, glace vanille/

apple and sea-buckthorn, vanilla ice cream

**Glaces et Sorbet de la Maison / Home-made ice creams and sorbet** 10.

vanille, amandes et sorbet du moment /

vanilla, almonds and daily sorbet

**Orange et ricotta** 10.

creamsicle au chocolat noir, beignets ricotta et pudding orange/

dark chocolat creamsicle, ricotta doughnuts, orange pudding

**Chocolat, café et amandes / Chocolat, coffee and almonds** 10.

comme un gateau opéra, glace aux amandes sablées /

like an opera cake, maple almond ice cream

