



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

× ENTRÉES

**Pigeon et champignons** / Pigeon and mushrooms 13.  
consommé bouillant, braisé en raviolis, légumes racines et huile de champignons /  
consommé, braised raviolis, root vegetables and mushroom oil

**Carpaccio de cerf** / Venison carpaccio 15.  
crémeuse de topinambours, boutons de marguerite, oignons perles et vinaigre de xérès /  
creamy jerusalem artichokes, daisy buds, pearl onions and sherry vinegar

**Escabèche de flétan** / Escabeche Halibut 14.  
shiitake, ramens, vinaigre de riz, légumes de marinade et émulsion de miso /  
shiitake mushrooms, ramens, rice vinegar, marinated vegetables and miso emulsion

**Les gosses de Veau ou le végétarien ?** / Veal balls or vegetarian? 10.  
romaine artisan, pacanes, beurre de coings, pomme Granny Smith et Bleu d'la Métropole / avec gosses 13.  
artisan lettuce, pecans, quince butter, Granny Smith apples, and Bleu d'la métropole cheese

**Antipasto** 15.  
mozzarella Macioccia, huitres, légumes marinés, saucissons "le Pieux", terrine et pain maison/ personne supp. 13.  
mozzarella Macioccia, oysters, marinated vegetables, "le Pieux" sausage, homemade bread and terrine

**Foie gras au torchon** 18.  
cerises sûres et pistaches / sour cherries and pistachios poêlé +6.

**Mozzarella Macioccia** 11.  
huile d'olive, fleur de sel, zeste de citron, focaccia maison olives et romarin / pour 2 20.  
olive oil, fleur de sel, lemon zest, homemade olive and rosemary focaccia bread



× PRINCIPAUX

**Paëlla** 28.

riz au safran, moules, chorizo de Charlevoix, pétoncles, crevettes d'Argentine et calmars /  
saffron rice, mussels, chorizo from Charlevoix, scallops, Argentina shrimps and octopus

**Contre-filet de sanglier** / Wild boar striploin 34.

chou rouge et de Savoie, marrons, king rôti et sauce xérès / ajouter ravioli de foie gras 13.  
red and Savoy cabbage, chestnuts, roasted king mushroom and sherry sauce

**Agneau du Québec** / Québec Lamb shoulder 28.

épaule braisée, papardelles à la menthe, tomates confites, olives Kalamata, jus de viande, mascarpone et roquette /  
braised shoulder, mint papardelle, confit tomatoes, Kalamata olives, mascarpone and arugula

**Ris de veau et pétoncles** / Sweetbread and scallops 32.

courge butternut, fricassée de Gabrielle et poireaux, haricots verts et sauce vin blanc  
butternut squash, Gabrielle potatoes and leek fricassée, green beans and white wine sauce

**Joue boeuf Wagyu Tajima** / Tajima Wagyu beef cheeks 32.

purée d'oignons caramélisés, roësti à l'Épave, oignons cipolini, mouillette à la moëlle et jus de cuisson /  
caramelized onion purée, l'Épave cheese roësti, cipolini onions, bone marrow bread and cooking jus

**Prise du jour** / Today's catch 30.

purée de chou-fleur, lentilles béluga tomates et basilic, beurre blanc au citron Meyer, écume d'agrumes/  
cauliflower purée, basil and tomato beluga lentils, Meyer lemon beurre blanc, citrus foam

**Le végétarien** / The vegetarian 26.

cappelletti aux champignons, pain courge et rayons d'or, courge spaghetti, friand d'oeuf, espuma de fromage /  
mushroom cappelletti, zucchini and Rayon D'Or bread, spaghetti squash, crispy egg and cheese foam

**Magret de canard fumé** / smoked duck breast 26.

carottes rôties et en purée, salsifis, brocolis et lardons, sauce vin rouge/  
roasted and puréed carrots, salsifis, brocolis and bacon, red wine sauce



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

---

5 services 60. / personne

Extra foie gras au torchon ou ravioli 18.

foie gras poêlé 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

**Le tuyau de poêle**

cannoli de fromage de chèvre à la pistache, gelée de miel et d'hydromel, rayons de miel, bleuets séchés/  
pistachio goat cheese cannoli, honey and mead gelly, honey combs, dried blueberries

10.

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

érable, chocolat blanc et pistaches, fruit de la passion, crumble et madeleines /  
maple, white chocolate and pistachios, passion fruit, crumble and madeleines

10.

**shortcake à l'argousier**

gâteaux des anges à l'érable, argousier en pâte, en purée et confit, chantilly mascarpone à la fève tonka/  
maple angel cake, candied, puréed and confit seabuckthorn berry, tonka bean whipped mascarpone

10.

**Chocolat / chocolate**

chou chocolat au lait, caramel salée, chaud au chocolat noir piquant, crème brulée chocolat blanc/  
milk chocolate cream puff, salted caramel, spicy dark hot chocolat, white chocolate crème brulée

10.

