



× DROIT/DÉCALÉ
RIGOREUX/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

Bavette de boeuf Wagyu Tajima / Tajima Wagyu beef skirt steak 37.

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 brûlée chocolat blanc/
milk chocolate cream puff, salted caramel, spicy dark hot chocolate, white chocolate crème brûlée

10.

