



Entrées

Appetizers

Soupe du jour 9
Soup of the Day

Salade de cantaloup | Prosciutto | Sorbet au basilic 19
Cantaloupe Salad | Prosciutto | Basilic Sorbet

Tartare de saumon fumé maison | Condiments 18
House Smoked Salmon Tartar | Condiments

Ravioli de mozzarella pané | Coulis de poivrons rouges 16
Breaded Mozzarella Ravioli | Red Bell Pepper Coulis

Terrine maison de sanglier, lapin et foie gras | Moutarde à l'ancienne | Oignons marinés 15
Wildboar, Rabbit & Foie Gras House Terrine | Old-Style Mustard | Pickled Onions

Saisie de boeuf | Mayonnaise épicée 16\$
Seared Beef | Spicy Mayonnaise



Plats principaux

Main Dishes

Ravioli au homard | Bouillon gingembre et citronnelle 42
Lobster Ravioli | Ginger & Lemongrass Broth

Flétan | Beurre aux câpres 48
Halibut | Caper Butter

Demi-poulet de Cornouailles | Sauce aux pommes 32
Half Cornish Hen | Apple Sauce

Médaille de cerf | Sauce aux airelles du Québec 35
Elk Medallion | Quebec Lingonberry Sauce

Côtelettes d'agneau | Sauce chimichurri 40
Lamb Chops | Chimichurri Sauce

Joue de boeuf braisé | Polenta | Betteraves | Chip de sarrasin 42
Braised Beef Cheek | Polenta | Beets | Buckwheat Chip

Assiette terre et mer pour 2 personnes 90
Médaille de cerf | Prise du jour et mayonnaise au caviar | Polenta
Surf & Turf for 2 people
Elk Medallion | Catch of the Day with Caviar Mayonnaise | Polenta

Les suppléments / Extras

Frites maison | French Fries 6

Crevettes (3) | Shrimp (3) 12

Pétoncles (3) | Scallops (3) 13

Champignons sautés | Sautéed mushrooms 10