

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTES VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES ET INTOLÉRANCES
PLEASE ADVISE US OF YOUR ALLERGIES AND INTOLERANCES



LE RESTAURANT

MENU SIX SERVICES 89.
CHEF'S SIX COURSE TASTING MENU

MENU VÉGÉTARIEN SIX SERVICES 79.
VEGETARIAN SIX COURSE TASTING MENU

ACCORD METS ET VINS 70.
WINE PAIRING

CHAMPAGNE AU VERRE 24.
CHAMPAGNE BY THE GLASS

NOS MENUS SIX SERVICES SONT SERVIS À TOUS LES CONVIVES DE LA TABLE
OUR TASTING MENUS MUST BE SELECTED BY THE ENTIRE TABLE

TAXES ET SERVICE NON INCLUS | TAXES AND SERVICE NOT INCLUDED

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTES VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES ET INTOLÉRANCES
PLEASE ADVISE US OF YOUR ALLERGIES AND INTOLERANCES

EN PREMIER | FIRST

PÉTONCLES | SCALLOPS

22.

CRUDO DE PÉTONCLES PRINCESSES DES ÎLES DE LA MADELEINE, EAU DE CANNEBERGES,
CAMOMILLE, POMME GRENADE, BAIES DE GOJI, CITRON DIGITE, CROUSTILLE DE POMME
CRUDO OF PRINCESS SCALLOPS FROM ÎLES DE LA MADELEINE, CRANBERRY WATER, CAMOMILE,
POMEGRANATE, GOJI BERRIES, FINGER LIME, APPLE CHIP

SALADE | SALAD

16.

BETTERAVE CHIOGGA, COEUR DE PALMIER, CAROTTE, PURÉE DE FENOUIL,
MELON D'EAU, RADIS, CRUMBLE AU BEURRE NOISETTE
CHIOGGA BEET, HEART OF PALM, CARROT, FENNEL PUREE, WATERMELON,
RADISH, BROWN BUTTER CRUMBLE

VEAU | VEAL

20.

TARTARE DE VEAU, ÉPONGE D'OIGNON, PURÉE DE POIVRONS ROUGES,
ARMILLAIRES MARINÉS, LANGUE DE VEAU MARINÉE, ÉPINETTE
VEAL TARTAR, ONION SPONGE, RED PEPPER PUREE,
PICKLED HONEY MUSHROOMS, MARINATED VEAL TONGUE, SPRUCE

FOIE GRAS | FOIE GRAS

21.

ÉCLATS DE FOIE GRAS, BRIOCHE ÉPICÉE, POIRE, AULNE CRISPÉ
CRUMBLE AU CHOCOLAT, CROUSTILLE DE COURGE MUSQUÉE, COING
FOIE GRAS ROCKS, SPICED BRIOCHE, PEAR, GREEN ALDER
CHOCOLATE CRUMBLE, BUTTERNUT SQUASH CHIPS, QUINCE

MAQUEREAU | MAQUEREL

18.

MAQUEREAU ESPAGNOL GLACÉ, BRANDADE, CITRON, RAPINI, SOYA,
CROÛTONS, PROSCIUTTO SAN DANIELE
GLAZED SPANISH MAQUEREL, BRANDADE, LEMON, RAPINI, SOY,
CROUTONS, SAN DANIELE PROSCIUTTO

EN SECOND | SECOND

THON | TUNA 38.

THON SAISI, PURÉE D'AUBERGINE, ARTICHAUT EN ESCABÈCHE,
POIVRON ROUGE RÔTI, LENTILLES FUMÉES
SEARED TUNA, EGGPLANT PUREE, ARTICHOKE ESCABECHE, ROASTED RED PEPPER, SMOKED LENTILS

MORUE | COD 34.

MORUE DE CHATHAM CONFITE, ESPUMA DE FARRO, CHOUX DE BRUXELLES,
HARICOTS BORTOLI, POUDRE D'AMANDE MARCONA
CHATHAM COD CONFIT, FARRO SPUMA, BRUSSEL SPROUTS,
BORTOLI BEANS, MARCONA ALMOND POWDER

RISOTTO | RISOTTO 35.

TRUFFE NOIRE DE NORCIA, HUILE D'OLIVE, MARRON, PACANE
BLACK TRUFFLE FROM NORCIA, OLIVE OIL, CHESTNUT, PECAN

CERF | VENISON 36.

CERF SAISI, RÉDUCTION DE CAROTTE ET D'ANETH, CÉLERI-RAVE,
TROMPETTES DE LA MORT, SALSIFIS, CACIOCAVALLO FUMÉ
SEARED VENISON, CARROT AND ANETH REDUCTION, CELERY ROOT,
BLACK TRUMPETS, SALSIFY, SMOKED CACIOCAVALLO

CHAMPIGNONS | MUSHROOMS 29.

FLAN DE SHIITAKE, SALADE D'ÉPEAUTRE, MARRON, MATSUTAKE, MACIS
SHIITAKE FLAN, FARRO SALAD, CHESTNUT, MATSUTAKE, MACE

FAISAN | PHEASANT 35.

POITRINE DE FAISANT CUITE SOUS-VIDE, CÉLERI-RAVE,
TORTELLINI À LA COURGE MUSQUÉE, GELÉE D'OIGNONS BRÛLÉES, CHOU CAVALIER,
PHEASANT BREAST COOKED SOUS-VIDE, CELERY ROOT,
BUTTERNUT SQUASH TORTELLINI, BURNT ONION GEL, COLLARD GREENS

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTES VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES ET INTOLÉRANCES
PLEASE ADVISE US OF YOUR ALLERGIES AND INTOLERANCES

ENSUITE | TO FOLLOW

SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC | SELECTION OF QUÉBEC CHEESES

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 19.
3 CHEESES PLATE

ASSIETTE DE 5 FROMAGES 25.
5 CHEESES PLATE

EN FINALE | TO CONCLUDE

CHOCOLAT | CHOCOLATE 12.

BROWNIES AU FUDGE ET CHOCOLAT, SHIRAZ, POIRE RÔTIE, NOISETTE, CRÈME GLACÉE AUX ÉPICES
CHOCOLATE FUDGE BROWNIE, SHIRAZ, ROASTED PEAR, HAZELNUT, ALL SPICE ICE CREAM

COSTARDE À LA PATATE DOUCE | SWEET POTATO CUSTARD 12.

COSTARDE À LA PATATE DOUCE, MERINGUE À LA VANILLE,
WHISKEY, CRÈME GLACÉE AU BACON
SWEET POTATO CUSTARD, VANILLA MERINGUE, WHISKEY, BACON ICE CREAM

PUDDING AU CAMEL | STICKY TOFFEE PUDDING 12.
CAFÉ, ESPUMA À LA NOIX DE COCO, CRÈME GLACÉ À LA CRÈME SURE
COFFEE, COCONUT SPUMA, SOUR CREAM ICE CREAM

COSTARDE AU PAMPLEMOUSSE | GRAPEFRUIT CUSTARD 12.

CHOCOLAT BLANC, GÂTEAU AUX GRAINES DE PAVOT, SABLÉ AU EARL GREY, SORBET À L'ORANGE SANGUINE
WHITE CHOCOLATE, POPPY SEED CAKE, EARL GREY SABLÉ, BLOOD ORANGE SORBET