



La table d'hôte est un 4 services. Elle inclut une soupe OU une salade, suivie d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert du jour.

The table d'hôte is a 4 course meal. It includes a soup OR salad, with an appetizer, a main course and a dessert.

Potage du moment 5

Soup du jour

Salade du chef 5

Chef's salad

Croquette de chèvre au panko, salade de betterave et pomme, Grenoble et caramel balsamique 14

Panko crusted goat cheese on beet and apple salad, with walnuts and balsamic caramel

Carpaccio de bœuf, mayonnaise à l'ail confit et citron, roquette, parmesan et huile de truffes 16

Beef carpaccio, lemon and roasted garlic mayonnaise, arugula, parmesan and truffled oil

Sauté d'escargots et champignons, sauce crémeuse au fromage

bleu 13

Escargots and mushroom sauté in a creamy blue cheese sauce

**Étagé de saumon fumé local, pâte phyllo, labneh à l'aneth, orange,
fenouil, oignon rouge et câpres 14**

*Tiered local smoked salmon with phyllo pastry, dill labneh, orange, fennel, red
onion, and capers*

Tartare de pétoncles, mangue, pistaches et coriandre 14

Scallop tartare, mango, pistachio, and coriander

**Salade de tomate, mozzarella di buffala , basilic, pesto et roquette,
caramel balsamique 15**

*Salad of fresh tomatoes, mozzarella di buffala, basil, pesto, arugula, and balsamic
caramel*

Jarret d'agneau braisé, purée de panais à l'ail confit, romarin et légumes au beurre 27/43

Braised lamb shank, parsnip pureed with roasted garlic, rosemary, and buttery vegetables

Boudin noir poêlé, compote de pommes, croustillant de prosciutto, fricassée de légumes 25/41

Black boudin, apple sauce, prosciutto crisps, and braised vegetables

Cuisse de canard confite, purée de pommes de terre douces au cheddar, légumes 27/43

Duck leg confit, mashed sweet potatoes with cheddar, vegetables

Mac N Cheese, pleurotes, oignons caramélisés, fromage du Québec et huile de truffes 25/41

Mac N Cheese, oyster mushrooms, caramelized onions, Quebec cheese, and truffled oil

Burger de bœuf, bacon, cheddar, sauce BBQ maison, cornichon, tomate et laitue 18/34

Beef burger, bacon, cheddar, house BBQ sauce, dill, tomato, lettuce

Foie de veau, bacon, oignons perlés, sauce demi-glace, fricassée de légumes 26/42

Veal liver, bacon, pearl onions, demi-glaze, and braised vegetables

Ravioli au chèvre, tomates séchées, pesto, poulet et crème 26/42

Goat cheese raviolis, sun-dried tomatoes, pesto, chicken, cream

Filet mignon de bœuf, sauce au vin rouge, pommes de terre et légumes 28/44

Beef filet mignon, red wine sauce, potatoes, and vegetables

Morue noire poêlée, riz sauvage, salade de tomates, olives, câpres et persil 27/43

Seared black cod, wild rice, tomato salad, olives, capers, and parsley

Pétoncles poêlés, écrasée de pommes de terre au citron, beurre composé à l'ail et légumes du marché 28/44

Seared scallops, crushed lemony potatoes, garlic butter, and market vegetables

Plat du Chef/Chef's selection

Extras :

Bol de frites/Bowl of fries 3

Panier de frites/Basket of fries 6

Légumes du marché/Market vegetables 4

Salade verte/Green salad 3