

## MENU

### DEMI DOUZAINES D'HUÎTRES

PM

### SALADE DE BETTERAVES

Betteraves 3 façons, ricotta maison, poudre d'olive noire, raisin doré, verdure

13

### TARTARE DE BISON

Bison de Rawdon, jaune d'oeuf déshydraté, chips de betterave, gelée de chili et cacao

13

### CHARCUTERIES MAISON

Plateau de charcuteries et fromage (1), fruits préservés, marinades, gelée, pain

19

### OMBLE CHEVALIER

Gravlax d'omble chevalier du Québec, crème de miso blond, sucrine grillée, noix de pins, oignon caramélisé

15

### CAPPELLACCI AUX FRUITS DE MER

Moules de l'IPE, bébé pieuvre, échalotes, vin blanc, purée de courge et tomate

20

### PÉTONCLES ET MORCILLA (tiède)

Charcuterie espagnole poêlée, pétoncles, céleri-rave fermenté, sauce de tomatillo

25

### DEMI POULE DE CORNOUAILLES

Thé vert, thé du Labrador, feuille de lime, jus de volaille, salade d'herbes croquantes et tomate verte marinée

19

## À CÔTÉS

Frites de polenta & mayo épicée

8

Plateau de fromages, noix, fruits préservés, oignon caramélisé, gelée maison

17

Pommes de terre bleues et douces rôties, aioli, sauce de poivron rouge fumé, oeuf mollet

11

Plateau jardinier, courge rôtie, sucrine, labneh de cajou, trempette de lentille et pois chiche, chou Toscan fermenté, champignons marinés à la truffe

17

Broccolini déglacé au citron, mousse de cheddar vieilli d'Avonlea, mostarda

11

### DESSERTS

Pain perdu, rayon de miel de Rimouski, mousse de pommes de St-Hilaire, brunoise de betterave et pomme caramélisée

12

Pot de crème à l'érable, chantilly, croustillant à la canneberge

10

*\*\*svp. nous informer de vos allergies alimentaires*

## MENU

### HALF A DOZEN OF OYSTERS

MP

### BEEF SALAD

Beets 3 ways, homemade ricotta, black olive powder, golden raisins, greens

13

### BISON TARTARE

Rawdon bison, dehydrated yolk, beet chips, chili and cocoa jelly

13

### HOMEMADE CHARCUTERIES

Charcuterie platter, preserved fruits, cheese (1), jelly, pickles, fresh bread

19

### ARCTIC CHAR

Québec arctic char gravlax, blond miso cream, grilled sucrine, pine nuts, caramelized onions

15

### SEAFOOD CAPPELLACCI

PEI mussels, baby octopus, shallot, white wine, squash purée and tomato

20

### SCALLOPS AND MORCILLA (warm)

Pan-seared spanish charcuterie, scallops, fermented celeriac, tomatillo sauce

25

### HALF A CORNISH HEN

Labrador tea, green tea, lime leaves, poultry jus, crispy herbs and pickled green tomato salad

19

## SIDES

Polenta fries and spicy mayo

8

Cheese platter, nuts, preserved fruits, caramelized onion, house made jelly

17

Roasted blue potato and sweet potato, aioli, smoked red pepper sauce, poached egg

11

Garden platter, roasted squash, sucrine, cashew labneh, lentil and chickpeas dip, fermented Tuscan cabbage, marinated wild mushrooms and truffle

17

Pan-seared broccolini lemon, Avonlea aged cheddar mousse, mostarda

11

### DESSERTS

French toast, Rimouski honey, St-Hilaire apple mousse, caramelized beet and apple brunoise

12

Maple pot de crème, chantilly, cranberry crisp

10

*\*\*Please inform us about your allergies*