

MENU

HUÎTRES EN COQUILLES

PM

SALADE DE BETTERAVES ET CHOUX DE BRUXELLES

Betteraves 3 façons, halloumi poêlé, poudre d'olive noire, pommes réhydratées au Michel Jodoin, choux de Bruxelles croquants

13

STEAK & EGG

Pommes de terres mélangées, jus au vin rouge, poivron rouge fumé, aioli au raifort, filet mignon mariné et oeuf poché

17

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

2 gros raviolis remplis de shitake, chanterelles et pleurottes, fond de volaille, yogourt et jaune d'oeuf déshydraté

12

OMBLE CHEVALIER

Gravlax d'omble chevalier du Québec, crème de miso blond, sucrose grillée, noix de pins, oignons caramélisés

15

BAHN-MI

Champignons braisés ou végétal pâté maison, garnitures croquantes, sauce sésame.

11

PLATEAU DE CHARCUTERIES MAISON

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

19

DEMI POULE DE CORNOUAILLES

Thé vert, thé du Labrador, feuille de lime, jus de volaille, salade d'herbes croquantes et conserve de moisson sur une demi poule rôtie

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

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

11

DESSERTS

Gâteau mousselin léger à la vanille, mousse de noisette, mousseline au yuzu

12

Beigne au levain, sucre sésame et cannelle, dulce de leche et ananas

8

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

MENU

OYSTERS ON THE SHELL

PM

BEETS AND BRUSSEL SPROUTS SALAD

Beets 3 ways, pan seared haloumi, black olive powder, apples rehydrated in Michel Jodoin, crunchy brussel sprouts

13

STEAK & EGG

Mixed potatoes, horseradish aioli, red wine jus, smoked red peppers, poached egg and marinated filet mignon

17

WILD MUSHROOMS RAVIOLIS

2 large raviolis filled with shitake, chanterelles & oyster mushrooms, poultry jus, yogurt & dehydrated egg yolk

12

ARCTIC CHAR

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

15

BAHN-MI

Your choice of braised mushrooms or house végétal pâté, crunchy toppings and sesame sauce

11

HOUSE MADE CHARCUTERIE BOARD

Platter of charcuteries and cheese, fruit preserve toppings, mixed nuts and bread

19

HALF CORNISH HEN

Green tea, labrador tea, kaffir lime, poultry jus fresh herb salad and harvest preserve on a roasted half bird

19

SIDES

Polenta fries and spicy mayo

8

Cheese platter, caramelized onions, preserve, housemade bread and jellies

17

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

11

Broccoli, lemon juice, Avonlea aged cheddar mousse, mostarda

11

DESSERTS

Vanilla sponge cake, hazelnut mousse, yuzu mousseline

12

Sourdough doughnut Sesame and cinnamon dusting, dulce de leche, pineapple

8

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

