

MENU

HUÎTRES EN COQUILLES

PM

SALADE CROQUANTE DE LÉGUMES RACINES

Légumes racines fins, fèves mung et gourgane mariné, hummus aux betteraves, vinaigrette au miel

13

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

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

12

CARPACCIO DE BISON & OS A MOELLE

Bison de Rawdon, os a moelle rôti, huile d'épinette & pain frais grillé

18

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 JARDINIER

Courges rôties, kimchi, betteraves croquantes, hummus, yaourt de bufflonne aux herbes, champignons marinés

17

CÔTE DE PORC NAGANO FUMÉE

Poireaux caramélisés, mousseline de céleri-rave et concombre, sauce BBQ aux pommes grenades

31

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

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

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

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

11

PLATEAU DE CHARCUTERIES MAISON
Plateau de charcuteries

et fromage (1), fruits préservés, marinades, gelée, pain

19

DESSERTS

Tuiles de sésame noir, poires pochées à l'hibiscus et crème pâtissière à la lavande

8

Tarte au chocolat Bitters aux noix de grenobles, meringue torchée

8

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

8

MENU

OYSTERS ON THE SHELL

PM

CRUNCHY WINTER SALAD

Shaved root vegetables, broad and mung beans marinated, beet hummus and honey dressing

13

BISON CARPACCIO AND BONE MARROW

Bison from Rawdon, roasted bone marrow, spruce oil, fresh toasted bread

18

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

GARDEN PLATTER

Roasted squash, crunchy beets, kimchi, hummus herbed buffalo yogurt and marinated mushrooms

17

SMOKED NAGANO PORC CHOP

Caramelized leeks, celery root and cucumber mousseline, pomegranate BBQ

31

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

Brocolini, lemon juice, Avonlea aged cheddar mousse, mostarda

11

HOUSE MADE CHARCUTERIE BOARD
Platter of charcuteries and cheese, fruit preserve toppings, mixed nuts and bread

DESSERTS

Black sesame tuile, hibiscus poached pear, lavender pastry cream

8

Chocolate tart, walnut bitters, torched meringue

8

Sourdough doughnut dusting, dulce de leche, pineapple

8

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

