

VICES

MISE EN BOUCHE DU MOMENT/

PÉTONCLE DES ILES DE LA MADELEINE PAIN DE SEIGLE, HARENG FUMÉ, QUENELLE, SAUCE À L'OSEILLE
SCALLOPS OF MAGDALEN ISLANDS RYE BREAD, SMOKED HERRING, QUENELLE, SORREL SAUCE

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE AU BEURRE CASSOULET DE COCO BLANC, MORUE SALÉE, FONDUE DE TOMATE
ATLANTIC HALIBUT CASSOULET OF NAVY BEAN, SALTED COD AND TOMATOES

L'OMBLE CHEVALIER AU BEURRE, SPÄETZLE D'AVOINE, MOULES ET CHAMPIGNONS, CERFEUIL MUSQUÉ
ARCTIC CHAR SAUTÉED IN BUTTER, MUSSEL AND MUSHROOM SPÄTZEL, MUSKY CHERVIL SAUCE

MAGRET DE CANARD, TOMBÉE D'OIGNONS, POMMES COCOTTES AU GRAS DE CANARD SAUCE AUX CASSIS
DUCK FILET, WELL-BLENDED OF ONIONS, FAT DUCK POTATOES, BLACK CURRENTS SAUCE

GIGOT D'AGNEAU, LÉGUMES ET PURÉE DE POIS CHICHE, SAUCE À LA SAUGE
LEG OF LAMB, VEGETABLES, MASHED CHICKPEAS SAGE SAUCE

TIMBALE DE RIS DE VEAU, LARD FUMÉ, PURÉE DE PANAIS, PLEUROTÉS,
SAUTÉED SWEETBREAD, PARSNIP PUREE, OYSTER MUSHROOM, BACON AND CREAM

MACREUSE DE BŒUF PRIME GNOCCHIS AU CÈPES, SAUCE À LA CHARTREUSE VERTE
SHOULDER OF BLACK ANGUS PRIME BEEF, POTATOES GNOCCHI, PORCINI, GREEN CHARTREUSE SAUCE

VERSA

INSPIRED APPETIZER

PÉTONCLE DES ILES DE LA MADELEINE RAVIOLI DE HOMARD, CRÈME AU POIVRE VERT, SAUCE VIERGE
SCALLOPS OF MAGDALEN ISLANDS LOBSTER RAVIOLI, GREEN PEPPER CORN CREAM AND VIRGIN SAUCE

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE AU BEURRE CHAUDRÉE DE MOULES AU SAFRAN ASPERGES RÔTIÉS, ORANGE CONFITE
ATLANTIC HALIBUT CHOWDER MUSSELS AND SAFFRON, ASPARAGUS AND CANDIES ORANGE

L'OMBLE CHEVALIER FUMÉ, VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, LENTILLE BÉLUGA, HUILE DE LIVÈCHE, MINI TOMATE ET CANTALOUPE
ARCTIC CHAR LIGHTLY SMOKED, CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE, BÉLUGA LENTIL, LOVAGE OIL CHERRY TOMATOES AND CANTALOUPE

TERRINE DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS, CROSTINI DE POIRE GRILLÉE ET PIGNON DE PINS, CHÈVRE, SIROP DE BIÈRE BRUNE ET ÉRABLE
DUCK CONFIT TERRINE AND FOIE GRAS, BLACK BEER AND MAPLE SYRUP, GRILLED PEAR AND PINE NUT CROSTINI, GOAT CHEESE CREAM

ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE, CAVIAR D'AUBERGINE ET FENOUIL CONFIT
BRAISED SHOULDER OF LAMB, EGGPLANT AND CANDIED FENNEL

FILET MIGNON DE VEAU, GRATIN DAUPHINOIS, CENDRÉ DES GRANDS JARDINS, TARTINE DE CHAMPIGNONS, SAUCE AU VIN ROUGE
VEAL FILET MIGNON, GRATIN DAUPHINOIS, CENDRÉ DES GRANDS JARDINS CHEESE, MUSHROOM AND RED WINE SAUCE

MACREUSE DE BŒUF PRIME GNOCCHIS DE NAVET, CIPOLINI, SHIITAKE, AIL NOIR SAUCE AU THÉ.
SHOULDER OF BLACK ANGUS PRIME BEEF, TURNIPS GNOCCHIS, CIPOLINI, SHIITAKE, BLACK GARLIC AND TEA SAUCE.

Formule trois plats / deux plats
Choose Three / two Courses
-69-/-59-

Suggestion accord mets-vin -12-/verre / Wine pairings 12/glass
Taxes and service not included / Taxes en sus, service à votre discrétion

Saison 14-14TH Season

OUVERT SUR RÉSERVATION/OPEN ON RÉSERVATION

418-665-6869

LES À CÔTÉS/MISCELLANEOUS

LE FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE DE ST-URBAIN

**ISABELLE MIHURA ET
JEAN-JACQUES ETCHEBERRIGARAY**

-25-

**FOIE GRAS CHAUD *WARM FOIE GRAS,*
SAUCE BIZARRE
PAIN AUX POMMES ET CUMIN**

**FOIE GRAS AU TORCHON, *TERRINE OF FOIE GRAS*
POIRE GRILLÉE, GELÉE DE CASSIS, PAIN BRIOCHÉ**

LES GRILLADES *GRILLED MEAT*

Taxes and service not included / Taxes en sus, service à votre discrétion

-69-

**DE LA BOUCHERIE EUMATIMI
MICHELLE CYR ET JACOB PILON**

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS *PRIME GRILLÉ*

BLACK ANGUS PRIME BEEF FILET

LÉGUMES DE SAISON *VEGETABLE, POTATOES*

POMME DE TERRE AU GRAS DE CANARD, *FAT DUCK POTATOES*

SAUCE AU VIN *RED WINE SAUCE*

NOS COMPLICES- *OUR ACCOMPLICES*

THE BEEF, LE BŒUF DE LA BOUCHERIE EUMATIMI, QUÉBEC

THE DUCK, LE CANARD DE LA FERME BASQUE, SAINT URBAIN

THE LAMB, L'AGNEAU, LUCIE CADIEUX, LA FERME ÉBOULEMONTAISE

ARCTIC CHAR, L'OMBLE, BENOIT-MICHEL BÉIQUE DE LA PISCICULTURE, DES ÉBOULEMENTS

TOMATOES, LES TOMATES, SERGE BOUCHARD, DE LA FERME LA CÔTE DES BOULEUX, ST-IRÉNÉE

VEGETABLES, LES LÉGUMES, MARC BÉRUBÉ, LA FERME DES MONTS, STE-AGNÈS

SCALLOPS, LES PÉTONCLES DE LES FRUITS DE MER MADELEINE, ÉTANG DU NORD

VEGETABLES, LES LÉGUMES, GUILLAUME DUBOIS-HAMEL, LES JARDINS ÉCHO-LOGIQUES, ST AIMÉ