

VICES

MISE EN BOUCHE DU MOMENT/

PÉTONCLES DES ILES DE LA MADELEINE
PURÉE DE COCOS BLANC,
ÉMULSION DE CRÈME FUMÉE
SCALLOPS OF MAGDALENA ISLANDS
CASSOULET OF NAVY BEAN,
SALTED COD AND TOMATOES

BISQUE DE HOMARD,
QUENELLE DE BROCHET
LOBSTER BISQUE, PIKE QUENELLE

L'OMBLE CHEVALIER AU BEURRE,
CRÊPES PARMENTIÈRE AUX POIREAUX,
SAUCE À L'OSEILLE DU JARDIN
ARCTIC CHAR SAUTÉED IN BUTTER, POTATOES
PAN CAKE AND LEEK SOREL SAUCE

PAVÉ DE FLÉTAN ATLANTIQUE SAUTÉ,
SALADE DE RATE, PETITS LARDON, TOMATES
ATLANTIC HALIBUT, WARM RATE POTATOES
SALAD, BACON, TOMATOES

MAGRET DE CANARD SAUTÉ,
POLENTA AU CHORIZO, NAVETS BLANCS
SAUCE À LA BIÈRE TRIPLE
DUCK FILET, POLENTA AND CHORIZO,
GLAZED WHITE TURNIP, BEER SAUCE

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

BOUILLI D'AGNEAU DE CHARLEVOIX,
LÉGUMES DE SAISON ET GOURGANES
COLD SHOULDER OF LAMB STEW, IN SEASON
VEGETABLES AND BROAD BEAN

MACREUSE DE BŒUF PRIME
POMME DE TERRE DAUPHINE À LA LIVÈCHE,
SAUCE AUX MORILLES
SHOULDER OF BLACK ANGUS PRIME BEEF,
DAUPHINE POTATOES WITH LOVAGE AND
MOREL SAUCE

VERSA

INSPIRED APPETIZER

PÉTONCLES DES ILES DE LA MADELEINE
PURÉE DE TOPINAMBOUR, ÉPINARD FENOUIL
SAUTÉ, BEURRE BLANC AU YUZU
SCALLOPS OF MAGDALENA ISLANDS
JERUSALEM ARTICHOKE PUREE, SPINACH AND
FENNEL SAUTÉED YUZU BEURRE BLANC

RISOTTO AU HOMARD,
MINI CAKE, LIVÈCHE
LOBSTER RISOTTO, AND CAKE, LOVAGE

OMBLE CHEVALIER LÉGÈREMENT FUMÉ,
FAUSSE LASAGNE DE PLEUROTÉS, CÉLERI-
RAVE, MINI-TOMATE, SAUCE À L'ANETH
ARCTIC CHAR LIGHTLY SMOKED,
OYSTER LASAGNA, WELL BLENDED OF ONIONS,
TOMATOES CELERIAC PARMENTIER,
CREAM DILL SAUCE

PAVÉ DE FLÉTAN ATLANTIQUE SAUTÉ
RAVIOLE SHIITAKE AU GINGEMBRE, VELOUTÉ
DE PATATES DOUCES, BOUILLON MISO
ATLANTIC HALIBUT GINGER SHITAKE RAVIOLI
SWEET POTATOES VELOUTÉ, MISO BROTH

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

FILET MIGNON DE VEAU, GNOCCHIS AU
CENDRÉ DES GRANDS JARDINS,
PROSCIUTTO, ÉCHALOTES BRAISÉES
VEAL FILET MIGNON, GNOCCHI'S WITH,
CENDRÉ DES GRANDS JARDINS CHEESE,
PROSCIUTTO, GLAZED SHALLOT

GIGOT D'AGNEAU DE CHARLEVOIX, COURGE,
AUBERGINE, MARJOLAINE, FLEUR D'AIL,
SAUCE AU THYM
PIECE OF SAUTÉED LEG OF LAMB OF
CHARLEVOIX, EGGPLANT, MARJORAM, GARLIC
FLOWER, THYME SAUCE

MACREUSE DE BŒUF PRIME
PAPILLOTE DE LÉGUMES DE SAISON, AIL NOIR
ET KALE, SAUCE BÉARNAISE
SHOULDER OF BLACK ANGUS PRIME BEEF,
WRAPPED MIXED VEGETABLES, BLACK GARLIC,
KALE, BEARNAISE 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 15-15TH 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 CAMERISE, PAIN BRIOCHÉ**

LES GRILLADES *GRILLED MEAT*

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

-69-

LA CÔTE DE VEAU / *AGED VEAL RIB*

LE CARRE D'AGNEAU / *RACK OF LAMB FROM CHARLEVOIX*

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS PRIME GRILLÉ / *BLACK ANGUS PRIME GRILLED 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, ANNIE ET DONALD, LE VÉRITABLE AGNEAU DE CHARLEVOIX, ST-HILARION**

***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**

***VEGETABLES*, LES LÉGUMES, MÉLANIE VILLEMAIRE, LA FERME DES QUATRE-TEMPS, ST-SIMÉON**

***OYSTERS*, LES PLEUROTÉS, DANIELLE RICARD, LA MALBAIE**