



## Entrées



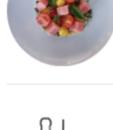
**Tartare de bœuf style smokedmeat**

12.00 \$



**Dumpling (3) au foie gras, sauce aux arachides, confiture de poivrons**

15.00 \$



**Mozza di bufala de la ferme Maciocia, poêlée de champignons, pain fumé.**

14.00 \$



**Ceviche de thon, couscous, menthe, yogourt, raisins et citron confit.**

13.00 \$



**Crème de carottes au cumin, pacane et carottes marinées**

12.00 \$



## Plats



**Gnocchis à la truffe et champignons poêlés**

25.00 \$



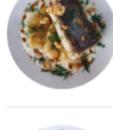
**Tartare de bœuf style smokedmeat avec frites**

22.00 \$



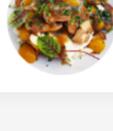
**Short ribs de boeuf fondant et glacé au céleri, pommes de terre à l'estragon, betteraves et tomates frites**

39.00 \$



**Penne au canard confit, pois vert et rapinis, sauce au vin blanc, échalotes croquantes.**

32.00 \$



**Thazard poêlé, céleri-rave, Vichyssoise, aneth, granola et vinaigrette au sirop de bouleau.**

32.00 \$



**Poutine au poulet épicé à la jerk, gel à la mangue, coriandre**

18.00 \$

## Enfants



**Mac and cheese pour enfants**

15.00 \$



**Bâtonnets de poulet pour enfants avec frites**

15.00 \$

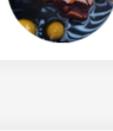


## Desserts



**Crème caramel au foie gras, ganache au Rhum brun, orge soufflée.**

10.00 \$



**Roue de tracteur au citron et glacé au miel, chantilly à la vanille, pistache.**

10.00 \$



**Brownie au chocolat décadent, orange confite et sirop Suzette.**

10.00 \$

## Table d'hôte

NON DISPONIBLE EN MODE POUR EMPORTER

### Bouchée du jour



**Bouchée du jour**  
Demandez à votre serveur!

### Entrées



**demi-douzaine d'huître**  
huîtres william b servis avec mignonette

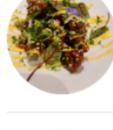


**Tartare de bœuf style smokedmeat**



**Torchon de foie gras, marmelade citrouille et orange, pain aux épices, noisettes**

4.00 \$



**Betterave fumée et déclinaison de betterave du jardin St-Laurent, mousse de fromage Capriny (chevre frais) et bleuets**



**Wings de canard, sauce char siu, oignons vert, coriande, émulsion épicée au sésame**



**Feuilleté de buccins à la crème de fleur d'ail, Bleu Elisabeth, pacanes et pommes**

### Trou Normand



**Trou Normand**  
Sorbet au pêche, Bourbon et émulsion au thym

### Plats



**Gnocchis à la truffe et champignons poêlés**



**doré, beurre blanc à l'oseille, polenta frite, poireaux confits et rabiole**



**Tartare de bœuf style smokedmeat avec frites**



**Contre-filet de bison takwanah, bordelaise à la sauge, aligot au cheddar, rouille à la carotte fermentée**



**Mignon de porc du rang 4, sauce au foin, pêches grillées, gel de sette et pommes de terre confites au dukkah à la noisette**

64.00 \$

### Desserts



**Mousse de chocolat fumé, pralines, cerises de terre**



**Pain au banane, granola, fromage à la crème, crème glacée thai**



**cake romarin et pamplemousse, ganache choco blanc, graine de citrouille**



**Tarte déconstruite à l'argousier, sablé de citron, tuile de meringue sèche et gel au gin**



## Épicerie items congelés

Prêt-à-manger congelé



**Ragoût de pattes**  
portion individuelle

8.00 \$

0 EN STOCK

## Extra



**Frite**

4.00 \$