



H

menu soir

dinner menu

17h-22h

entrées appetizers



- 5 **Pain maison & beurre composé**
Homemade bread & compound butter
- 10 **Boursin maison et craquelins**
Homemade boursin and crackers
- 15 **Terrine de foie gras, pain brioché, beurre de tournesol rôti, confiture bleuet et lavande**
Foie gras terrine, brioche, sunflower seed butter, blueberry and lavender jam
- 16 **Fleurs de courgettes farcies à la ricotta à la marjolaine, relish et babeurre aux courgettes**
Stuffed zucchini blossoms with ricotta and marjoram, zucchini relish and buttermilk
- 19 **Crudo de pétoncles, crémeux de mélisse aux noix de pin, fraises immatures et tagètes**
Scallop crudo, lemon balm crémeux, pine nuts, immature strawberries and marigold
- 17 **Crevettes sauvages grillées, sauce mole aux radis brûlés, radis grillés, maïs lyophilisé, pousses de coriandre**
Grilled wild caught shrimps, burnt radish mole sauce, grilled radishes, freeze-dried corn, cilantro shoots
- 14 **Salade de tomates et de cerises rainier, mousse de tofu soyeux, vinaigrette au xérès, basilic et fleurs comestibles, servi avec craquelins maison**
Tomato and rainier cherry salad, silky tofu mousse, sherry vinaigrette, basil, edible flowers, served with homemade crackers

plats principaux

main courses

- 29 Cavatelli aux chanterelles, sauce crème au vermouth, échalotes frites et marinées, espuma au fromage Louis d'Or**
Chanterelle mushroom cavatelli, creamy vermouth sauce, fried and pickled shallots, Louis d'Or espuma
- 32 Flétan rôti à la camomille et aux épices à steak maison, crème de carottes à la pêche et à l'achillée, carottes confites, salade de carottes et oseille, poudre de kimchi**
Roasted halibut with steak spices and chamomile, carrot, peach and yarrow cream, confit carrots, carrot and sorrel salad, kimchi powder
- 34 Longe de porc fumée et grillée au charbon, beurre de chou-fleur au fromage à la crème, fond aux groseilles, ketchup de shiitakes, noisettes torréfiées, croûtons de pain perdu**
Charcoal grilled Turlo pork loin, cauliflower and cream cheese butter, gooseberry veggie stock, shiitake ketchup, roasted hazelnuts, pain perdu croutons
- 30 Boudin blanc de volaille au ris de veau et aux escargots, salade de céleri-rave à la ciboulette, vinaigrette à la crème, sabayon au fond de volaille et fromage de chèvre**
Poultry, sweetbread and escargot boudin blanc, celeriac salad, creamy vinaigrette, poultry stock and goat cheese sabayon
- 27 Tartare de filet d'épaule de boeuf, sauce chamoy maison à la fraise, à la rhubarbe et au piment gorria, yogourt glacé à la coriandre et chips maison**
Beef shoulder tartare, homemade chamoy sauce made with strawberries, rhubarb and gorria pepper, cilantro frozen yogurt, homemade chips
- 30 Le boudin de grand-maman Thérèse**
Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe



menu dessert

dessert menu

- 17 **Pré-dessert: Paillot de Chèvre d'Alexis de Portneuf, angélique confit et en gel, pois sucrés, beigne salé et poudre de céleri**

Pre-dessert: Paillot de Chèvre from Alexis de Portneuf, angelica jelly, confit angelica, fresh sweet peas, savoury donut and celery powder



- 11 **Beigne maison du moment**

Homemade donut

- 12 **Jardin éphémère: sorbet et confit de fraises, sorbet et gâteau au citron, pesto de basilic, fraises fraîches**

Transient garden: strawberry sorbet and jam, lemon sorbet and cake, basil pesto, fresh strawberries

- 14 **Souffle d'azur: entremets à l'orange sanguine, crémeux de fleur d'oranger, mousse, granité et gel à l'estragon**

Azur whispers: blood orange entremets, orange blossom cream, tarragon mousse, granité and jelly

- 13 **Rouge intense: moelleux au chocolat, confit de poivrons rouges, chantilly au piment gorria et au chocolat, coulis de framboises**

Deep red: chocolate moelleux, red pepper jam, gorria pepper and chocolate chantilly, raspberry coulis

- 14 **Cueillette: cheesecake à la vanille, confit et sorbet aux bleuets de l'île, crumble au citron, basilic frais**

Harvest: vanilla cheesecake, blueberry jam and sobet, lemon crumble, fresh basil

l'équipe

our team

en cuisine

back of house

Rémi
Minou
Christopher
Alexandre
Guillaume
Tristan
Mathieu
Arnaud
Arthur
Sarah-Luna
Sandrine
Benjamin
Jérôme
Nico
Alexis



en salle

front of house

Danie
Simon
Maxime
Marjorie
Sylvie
Louis-Simon
Kassandra
Loyane
Audrey
Sébastien
Nathaniel
Yasmine
Lehana
Flavie
Clara

nos précieux·ses collaborateurs·ices

our precious collaborators

Turlo
La Baigneuse
Les Jardins de la Mescla
L'Abeille Dansante
Érablière Lemay Beaudet
La Villa Vinaigres
Epi'Fanny
L'AcadéMycète
Rose et Lion
Ô Champignon
Fantôme Café
Cidrerie Verger Bilodeau
Microferme Donnacona
Les Mains Pleines de Pousses
Le Fleuriste du Faubourg
Concept LV
Ludovic Gauthier
Vinum Grappa
Phomère
Collus & Recyk
Le Coin Créatif

Symbiose
Alternative Vins & Spiritueux
Boires
Vini Vins
Planvin
Primavin
Maître de Chai
Vermentino
Bambara
Dame-Jeanne
Bella Vita Grands Crus
La QV
Vins Fluides
Les Grands Bois
Menaud
Albion
Cidre Intrus
À La Dérive
NOA
Grosses Lettres
Guy Labbé