



15h à 23h  
3pm to 11pm

## TABLE D'HÔTE | 32\$

Le prix inclut une entrée, un plat, un café ou thé  
Price includes entres, main course and coffee or tea

### ENTRÉES | STARTERS

#### SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY  
OU | OR

#### SALADE DU MARCHÉ

MARKET SALAD

### PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

#### POULET DE CORNOUAILLES

Demi poulet de Cornouailles cuit sous-vide, polenta, légumes du marché, piri-piri au bourbon  
CORNISH HEN  
Half Cornish hen cooked sous vide, seared polenta, market vegetables, bourbon piri-piri

#### SAUMON AU LAIT

Saumon poché au lait et à l'ail, mousseline au citron, purée de petits pois et légumes de saison  
SALMON AND MILK  
Garlic and milk poached salmon, lemon mousseline, green pea purée and seasonal vegetables

#### ENTRECOTE DE BOEUF DU QUÉBEC

Entrecote(225gr), jus à l'estragon et moutarde, purée d'hiver, pommes de terre grelot confites au beurre et légumes du marché +5\$  
QUEBEC BEEF STRIPLOIN  
Striploin(8oz), tarragon and mustard jus, winter purée, butter confit grelot potatoes and market vegetables

#### MAGRET DE CANARD

Magret de canard poêlé, Armagnac, miel local, sauce au xérès et betteraves, succotash aux grains de blé  
DUCK MAGRET  
Seared duck magret, Armagnac, local honey, sherry and beet reduction, wheat kernel succotash

### DESSERT

#### DESSERT DU JOUR

DESSERT OF THE DAY + 5\$

Taxes en sus | Taxes not included



15h à 23h  
3pm to 11pm

## TABLE D'HÔTE | 32\$

Le prix inclut une entrée, un plat, un café ou thé  
Price includes entres, main course and coffee or tea

### ENTRÉES | STARTERS

#### SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY  
OU | OR

#### SALADE DU MARCHÉ

MARKET SALAD

### PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

#### POULET DE CORNOUAILLES

Demi poulet de Cornouailles cuit sous-vide, polenta, légumes du marché, piri-piri au bourbon  
CORNISH HEN  
Half Cornish hen cooked sous vide, seared polenta, market vegetables, bourbon piri-piri

#### SAUMON AU LAIT

Saumon poché au lait et à l'ail, mousseline au citron, purée de petits pois et légumes de saison  
SALMON AND MILK  
Garlic and milk poached salmon, lemon mousseline, green pea purée and seasonal vegetables

#### ENTRECOTE DE BOEUF DU QUÉBEC

Entrecote(225gr), jus à l'estragon et moutarde, purée d'hiver, pommes de terre grelot confites au beurre et légumes du marché +5\$  
QUEBEC BEEF STRIPLOIN  
Striploin(8oz), tarragon and mustard jus, winter purée, butter confit grelot potatoes and market vegetables

#### MAGRET DE CANARD

Magret de canard poêlé, Armagnac, miel local, sauce au xérès et betteraves, succotash aux grains de blé  
DUCK MAGRET  
Seared duck magret, Armagnac, local honey, sherry and beet reduction, wheat kernel succotash

### DESSERT

#### DESSERT DU JOUR

DESSERT OF THE DAY + 5\$

Taxes en sus | Taxes not included