



15h à 23h
3pm to 11pm

TABLE D'HÔTE | 37\$

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, pipiripi au bourbon
CORNISH HEN
Half Cornish hen cooked sous vide, seared polenta, market vegetables, bourbon pipiripi

SAUMON BOURRIDE | BOURRIDE SALMON

Saumon poêlé, palourdes et crevettes servie avec sauce bourride, pommes de terre confites et légumes de saison
Seared salmon, clams and shrimp served with a bourride sauce, confit potato pucks and seasonal vegetables

ENTRECOTE DE BOEUF DU QUÉBEC

Entrecôte(225gr), jus à l'estragon et moutarde, purée d'été, pommes de terre gelot confites au beurre et légumes du marché
Striploin(8oz), tarragon and mustard jus, summer purée, butter confit gelot potatoes and market vegetables +2\$

MAGRET DE CANARD

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

DESSERT

DESSERT DU JOUR

DESSERT OF THE DAY + 8\$

Taxes en sus | Taxes not included



15h à 23h
3pm to 11pm

TABLE D'HÔTE | 37\$

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, pipiripi au bourbon
CORNISH HEN
Half Cornish hen cooked sous vide, seared polenta, market vegetables, bourbon pipiripi

SAUMON BOURRIDE | BOURRIDE SALMON

Saumon poêlé, palourdes et crevettes servie avec sauce bourride, pommes de terre confites et légumes de saison
Seared salmon, clams and shrimp served with a bourride sauce, confit potato pucks and seasonal vegetables

ENTRECOTE DE BOEUF DU QUÉBEC

Entrecôte(225gr), jus à l'estragon et moutarde, purée d'été, pommes de terre gelot confites au beurre et légumes du marché
Striploin(8oz), tarragon and mustard jus, summer purée, butter confit gelot potatoes and market vegetables +2\$

MAGRET DE CANARD

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

DESSERT

DESSERT DU JOUR

DESSERT OF THE DAY + 8\$

Taxes en sus | Taxes not included