

**Embarquez dans une aventure pour découvrir les délices de notre province ainsi que les saveurs typiques de la Provence. Nous plaçons les produits locaux au cœur de notre menu, tout en y intégrant les saveurs provençales traditionnelles. Les fruits et les légumes provenant du jardin du Chef sont au cœur des créations du Chef Dayron Concepcion.**

*Embark on an adventure to discover the delights of our province as well as the typical flavours of Provence. We put local products at the forefront while incorporating traditional Provencal flavors. The fruits and vegetables from the Chef's garden are at the heart of Chef Dayron Concepcion's creations.*

**TABLE D'HÔTE.....prix du plat principal / main dish price + 25**

**Incluant une entrée, un plat, un dessert et un café ou un thé. Certaines entrées demandent un supplément.**  
*Includes an appetizer, main dish, dessert with coffee or tea. Some appetizers require an extra charge.*

## ENTRÉES APPETIZERS

- ✓ **SOUPE TRADITIONNELLE AU PISTOU PROVENÇALE.....14**  
*Traditional Provencal pistou soup.*
- SOUPE DE POISSONS DE ROCHE.....16**  
**Rouille à la sétoise, gruyère frais et croûtons.**  
*Rockfish soup, rouille "à la sétoise", fresh gruyère and croutons.*
- ✓ **TABOULÉ DE QUINOA.....20**  
**Légumes croquants et vinaigrette au vieux cidre.**  
*Tabbouleh with quinoa, crunchy vegetables and old apple cider vinaigrette.*
- SALADE DE CRABE ROYAL.....20**  
**Céleri rémoulade aux herbes fraîches, suprêmes d'agrumes et fines pousses au vinaigre balsamique.**  
*Salad of King crab, celery remoulade with fresh herbs, citrus supreme and balsamic vinegar sprouts.*
- 🌿 **FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON.....23**  
**Mariné à la fine sève, framboises sauvages et brioche poêlée.** TH+3  
*Torchon-style duck foie gras marinated in maple eau de vie, wild raspberries and pan-fried brioche.*
- 🌿 **TARTARE DE BŒUF ANGUS TAILLÉ AU COUTEAUX.....20**  
**Fine verdure et croûtons aux herbes.**  
*Hand-cut Angus steak tartare, fresh salad and herbs croutons.*
- ✓ **FALAFELSET LEUR SAUCETAHINI.....23**  
**Avec salade de légumes croquants.** TH+3  
*Falafel with tahini sauce and crunchy vegetable salad.*
- TOMATES ANCESTRALES.....20**  
**Salicornes, mousse d'asperges, mozzarella di bufala fondante et pomme verte.**  
*Heirloom tomatoes, glasswort, asparagus mousse, soft Mozzarella di Bufala and green apple.*
- GRAVLAX DE SAUMON ANISÉ.....22**  
**Duo de betteraves marinées et en mousseline à l'érable, salade de fenouil et vinaigrette au citron.**  
*Aniseed Gravlax salmon, pickled and maple mousseline beets duo with fennel salad and lemon vinaigrette.*
- QUEUE DE LANGOUSTINE RÔTIE À LA FLEUR DE SEL.....24**  
**Crèmeux de courge musquée, noisettes et livèche.** TH+3  
*Fleur de sel roasted langoustine, creamy butternut squash, hazelnuts and lovage.*

**Demandez à votre serveur une suggestion sur les accompagnements de vins à partir de notre sélection d'importations privées.**

*Ask your waiter for a recommended pairing from our selection of private imports.*

### LÉGENDE

🌿 **Contient du gluten**  
*With gluten*

✓ **Végétalien**  
*Vegan*

## PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES

	<b>RISOTTO CRÉMEUX AU PARMIGIANO REGGIANO.....</b>	<b>PM</b>
	<b>Au goût du jour.</b> <i>Parmigiano Reggiano risotto with seasonal products.</i>	
🌿	<b>GNOCCHIS MAISON.....</b>	<b>25</b>
	<b>Poêlée de bolets des épinettes et fondue d'ail des ours.</b> <i>Homemade gnocchis, sauteed spruce bolete and wild garlic fondue.</i>	
🌿	<b>PÂTES DU JOUR.....</b>	<b>27</b>
	<b>Avec saucisse végétale au paprika fumé, sauce tomate et pesto végétan.</b> <i>Pasta of the day with smoked paprika vegetable sausage, tomato sauce and vegan pesto.</i>	
🌿	<b>CURRY DE LÉGUMES PRINTANIERS.....</b>	<b>26</b>
	<b>Lait de coco, tofu en croûte d'épices et coriandre fraîche.</b> <i>Spring vegetable curry with coconut milk, spice-crusted tofu and fresh coriander.</i>	
🌿	<b>JOUE DE VEAU BRAISÉE À BASSE TEMPÉRATURE.....</b>	<b>30</b>
	<b>Spätzles au piment d'Espelette et sauce au foie gras.</b> <i>Slow-braised veal cheek, Espelette pepper spaetzle and foie gras sauce.</i>	
🌿	<b>CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC.....</b>	<b>40</b>
	<b>Ragoût d'haricots blancs, sauge fraîche, boutons de marguerites et jus court.</b> <i>Quebec rack of lamb with its juice, white-bean stew, fresh sage and ox-eye daisy capers.</i>	
🌿	<b>FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ.....</b>	<b>49</b>
	<b>Racines de persil en purée, rabioles glacées et lichen.</b>	Option Rossini +10
	<i>Grilled beef tenderloin, parsley roots puree, glazed rabiole turnips and lichen.</i>	
	<b>CÔTE DE BŒUF 20 OZ GRILLÉE.....</b>	<b>75</b>
	<b>Sauce aux morilles, frites maison et salade verte au vieux xérès.</b> <i>Grilled 20oz prime rib, morel sauce, homemade fries and green salad with vintage sherry vinegar.</i>	
	<b>FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE.....</b>	<b>27</b>
	<b>Risotto aux petits légumes et condiments meunières.</b> <i>Atlantic salmon filet, vegetable risotto and Meunière condiments.</i>	
	<b>MORUE NOIRE RÔTIE.....</b>	<b>35</b>
	<b>Bouillon à la citronnelle et petit pois à la française.</b> <i>Roasted black cod, lemongrass broth and green peas "à la française".</i>	
	<b>NOIX DE PÉTONCLE SAISIES À LA PLANCHA.....</b>	<b>32</b>
	<b>Shichimi togarashi, crémeux d'oursin et caviar.</b> <i>"A la plancha" seared scallops, shichimi togarashi, creamy sea urchin and caviar.</i>	

## DESSERTS DESSERTS

🌿	<b>DÔME AU CHOCOLAT GUAYAQUIL.....</b>	<b>12</b>
	<b>Sablé breton et copeaux de chocolat.</b> <i>Guayaquil chocolate dome, breton shortbread and shaved chocolate.</i>	
🌿	<b>TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE.....</b>	<b>12</b>
	<i>Lemon meringue tart.</i>	
🌿	<b>TARTELETTE AUX FRAMBOISES ET GANACHE AU CHOCOLAT IVOIRE.....</b>	<b>12</b>
	<i>Raspberry tart with Ivoire chocolate ganache.</i>	
🌿	<b>LE PARIS-MONTRÉAL.....</b>	<b>12</b>
	<b>Avec pommes caramélisées au sirop d'érable.</b> <i>"Le Paris-Montréal" with maple-glazed apple.</i>	
🌿	<b>TARTELETTE À LA LIME ET CRUMBLE AU PAVOT.....</b>	<b>12</b>
	<i>Poppy seed crumble lime tart.</i>	