

menu

Charcutier, fromager et boulanger	32
Verdure du moment	16
Déclinaison de tomates, feuilleté, coulis balsamique, crème brûlée	21
Bisque de homard façon soupe à l'oignon, fromage Zacharie Cloutier	24
Tartare de bœuf classique, champignons, neige de foie gras	28
Gnocchis à la betterave, beurre à l'orange, chèvre frit	38
Pintade, sauce aux pommes, risotto aux poireaux, fine laitue	38
Truite confite, poivre clavalier, carottes, chapelure aux herbes	39
Pétoncles, flanc de porc, maïs, tostada, salsa de tomates, gremolata	54
Pavé de bœuf grillé, sauce moutarde et sauge, navet du jardin au beurre des dunes	55

* Plat végétarien/ végétal disponible sur demande

Extras

Pain	2	Pétoncles	9
Parmesan	3	Poêlée de champignons	12
Sauce	6	Foie gras poêlé 2 onces	17
Petite salade	7	Queue de homard 4 onces	18
Pommes de terre croustillantes, mayo	7		

menu

Butcher, cheese maker and baker	32
Greenery of the moment	16
Tomato variations, puff pastry, balsamic coulis, creme brulee	21
Lobster bisque, onion soup style, Zacharie Cloutier cheese	24
Classic beef tartare, mushrooms, foie gras snow	28
Beetroot gnocchi, orange butter, maple syrup, fried goat cheese	38
Guinea fowl, apple sauce, leek risotto, fine lettuce	38
Confit trout, Clavalier pepper, carrots, herb breadcrumbs	39
Scallops, pork belly, corn, tostada, tomato salsa, gremolata	54
Grilled beef steak, mustard and sage sauce, garden turnips with dune butter	55

*Vegetarian/vegan dish available upon request

Extras

Bread	2	Scallops	9
Parmesan cheese	3	Sauteed mushrooms	12
Sauce	6	Sauteed foie gras 2 ounces	17
Small salad	7	Lobster tail 4 ounces	18
Crispy potatoes, mayo	7		