












## À LA CARTE

### PERLES ET Paddock





HUITRES 6 - 18\$ / 12 - 36\$

PÂTÉ EN CROÛTE DÉCADENT 	19
<i>Ris de veau, Porc, Foie Gras, Trompette de la mort, Pistache &amp; Salicorne</i> <i>Accompagné d'Oignons perlés marinés &amp; Moutarde à l'ancienne</i>	
ENDIVES SUR CHARBON DE BOIS   	15
<i>Fruit de la Passion, Orange sanguine &amp; Shimeji marinés</i>	
SAUMON BIO DE NORVÈGE 	17
<i>Crème fraîche au fumoir, Betteraves, Kiwi &amp; Riz soufflé</i>	
ORIGAMI DE HAMACHI  	17
<i>Vinaigrette au Gingembre, Perles de mangue &amp; Citron caviar</i>	
LES CREVETTES DE MATANE  	17
<i>Moules, Fraises vertes &amp; Pois chiches</i> <i>Accompagné d'une Sauce de Tomatillos grillées</i>	
ONCTUEUX DE MAÏS 	19
<i>Pieuvre, Chayotte, Piment gorria, Suprêmes d'orange &amp; Caviar de mujol</i>	
CRABE DES NEIGES 	19
<i>Rouleau de courgette, Concombre, Suprêmes de pomélo &amp; Oxalis</i> <i>Accompagné d'une Sauce Concombre &amp; Wasabi</i>	
FROMAGES FINS DU QUÉBEC	17 - 30
<i>Assiette (3) et Plateau (5)</i>	

### PLATS DE RÉSISTANCE

TOPINAMBOURS   	28
<i>Quinoa crémeux, Cipollinis caramélisés &amp; Chips de pleurote king</i>	
PORC BIO DES FERMETTES D'HEMMINGFORD 	31
<i>Poêlé et Grillé sur charbon de bois, Chutney d'Aubergines</i> <i>Accompagné de Champignons Pied Bleu &amp; d'une purée de Poire et Amande</i>	
AILE DE RAIE	32
<i>Petit pois, gourganes, têtes de violon &amp; Hémérocalles</i> <i>Accompagnée d'une sauce Beurre Noisette</i>	
MORUE D'ISLANDE 	35
<i>Salsifis, Choux de bruxelles, Raifort &amp; Graines de pavot</i>	
MAGRET DE CANARD 	36
<i>Jus aux canneberges, Betttes à carde, Haricots fins &amp; Pleurotes bleus</i>	

### LES PLAISIRS

PANNA COTTA À LA VERVEINE   	11
<i>Argousier &amp; Crumble à la cannelle</i>	
L'APRÈS 8	15
<i>Financier à la menthe, Mousse St-Domingue 70%, Gelée de menthe &amp; Chocolat noir</i> <i>Accompagné d'une glace à la menthe fraîche &amp; copeaux de chocolat</i>	
CLÉ DES CHAMPS 	14
<i>Délicate tuile de Sarrasin, Compote de Rhubarbe du printemps, Chantilly à la Camomille sur un croustillant de Shiitake &amp; Sarrasin</i>	



INTOLÉRANCE-  
GLUTEN



VÉGÉTALIEN



OPTION  
SANS LACTOSE