



# À LA CARTE





## PERLES ET Paddock

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

PÂTÉ EN CROÛTE DÉCADENT 	19
<i>Ris de veau, Porc, Foie Gras, Girolles, Pistaches &amp; Salicorne</i> <i>Accompagné de Pelures d'Oignons perlées marinées &amp; Moutarde à l'Ancienne</i>	
LE PARFUM SHISO FRAMBOISES  	18
<i>Tomates cerises biologiques marinées au pat chun, Maquereau badigeonné d'une sauce au gingembre, ensuite torché, feuilles de Shiso, Framboises fraîches &amp; Huile de basilic Thai</i>	
ORIGAMI DE HAMACHI  	17
<i>Hamachi cru, Radis melon, Vinaigrette au Gingembre, Perles de mangue &amp; Citron caviar</i>	
CREVETTES DE MATANE  	17
<i>Fraises &amp; Petit pois, Accompagné d'une Sauce de Tomatillos grillés</i>	
ASPERGE DE FANNY 	16
<i>Oursin de la Gaspésie, Rhubarbe sucrée, Fines herbes &amp; Taramasalata</i>	
FLEURS DU DÉSERT  	17
<i>Fleurs de courgettes panées, farcies au pesto d'ail des bois &amp; fromage de pacanes</i> <i>Accompagné de Girolles marinées &amp; Capucines</i>	
PIEUVRE GRILLÉE	20
<i>Radis, Concombres marinés &amp; Chapelure de crevettes</i> <i>Accompagné d'une sauce à l'Ail aigre-douce, légèrement relevée</i>	
FROMAGES FINS DU QUÉBEC Assiette (3) et Plateau (5)	17 - 30

## PLATS DE RÉSISTANCE

TOPINAMBOURS   	28
<i>Quinoa crémeux, grains de moutarde croquants, Cipollinis caramélisés &amp; Chips de pleurote king</i>	
PORC NAGANO DE YAMACHICHE 	17 - 31
<i>Poêlé et Grillé sur charbon de bois, Chutney d'Aubergines</i> <i>Accompagné de Têtes de violon &amp; d'une purée de Poire et Amande</i>	
AILE DE RAIE	30
<i>Petit pois, Gourganes, Têtes de violon &amp; Hémérocalle</i> <i>Accompagnée d'une sauce Beurre Noisette</i>	
TATAKI DE KANPACHI 	32
<i>Asperges biologiques de chez Fanny, Tiges d'ail des bois marinées,</i> <i>Oignon cipollini rôti &amp; Pourpier sauvage de nos forêts</i>	
CANARD & RHUBARBE 	36
<i>Magret grillé, rôti et juteux, Morilles à la poêle, Rhubarbe pochée au sirop d'Hibiscus &amp; Anis étoilé</i>	

LES PLAISIRS	LE CC   	14
	<i>Dacquoise et sorbet coco, Meringue française à la cardamome, Espuma coco et cardamome sur coulis de mangue &amp; fruit de la passion</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