

**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 coeur de notre menu, tout en y intégrant les saveurs provençales traditionnelles.**

*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.*

**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 DU JOUR**.....14  
*Soup of the day.*

**BISQUE DE HOMARD**.....20  
**Palourdes et moules sautées aux herbes, croûtons à l'ail.**  
*Lobster bisque, clams and herb-sautéed mussels, garlic crouton.*

**CARPACCIO DE PÉTONCLES**.....24  
**Bouillon de légumes façon asiatique, émulsion pomme et yuzu.**  
*Scallop carpaccio, Asian-style vegetable broth, yuzu-apple emulsion.*

**TARTARE DE BOEUF À LA PROVENÇALE TAILLÉ AU COUTEAU**.....20  
**Pistou, noix de pin, copeaux de Parmigiano Reggiano et tomates fraîches.**  
*Knife-cut Provencal-style beef tartar, pistou, pine nuts, parmesan reggiano shavings and fresh tomatoes.*

✂ **PIEUVRE RÔTIE**.....25  
**Coulis de poivrons rouges, crémeux de bajoue, champignons Enoki.** TH+2  
*Roasted octopus, red pepper coulis, creamy pork cheeks, enoki mushrooms.*

✓✓ **TOMATES ANCESTRALES**.....19  
**Caviar d'aubergines, pesto de roquette, noix du Brésil.**  
*Heirloom tomatoes, eggplant caviar, arugula pesto, Brazil nuts.*

✂✓ **BETTERAVES ROUGES**.....19  
**Chèvre, radis bleu, pacanes torréfiées et amélanches confites.**  
*Red beets, goat cheese, blue radishes, roasted pecans and Saskatoon berry confit.*

**GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE**.....23  
**Oeufs de tobiko, quinoa, mousse citron – passion, aneth et tuile de betterave.**  
*Sea trout gravlax, tobiko eggs, quinoa, lemon – passion fruit mousse, dill and beet tiles.*

**FOIE GRAS CUIT AU TORCHON**.....26  
**Vin de Madiran et épices douces à la vanille de Tahiti, tuiles de pain à la fleur de sel.** TH+2  
*Foie gras torchon, Madiran wine with sweet Tahitian vanilla spice, bread tiles with fleur de sel.*

**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

✂ Sans gluten  
*Gluten free*

✓ Végétarien  
*Vegetarian*

✓✓ Végétalien  
*Vegan*



## PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES

<b>RISOTTO CRÉMEUX AU GOÛT DU JOUR</b> .....	PM
<i>Creamy risotto with seasonal products.</i>	
<b>GRILLADES - FROM THE GRILL</b>	
✂ <b>Toutes nos viandes proviennent du Canada et sont de qualité AAA ou Black Angus</b> <i>All our meats are sourced in Canada and are graded AAA or Black Angus.</i>	
<b>BAVETTE DE VEAU- VEAL FLAP STEAK</b> .....	27
<b>ENTRECÔTE - ENTRECOTE STEAK</b> .....	30
<b>Pommes de terre rattes, oignons grelots et champignons sautés en persillade, légumes grillés</b> <b>Sauce poivre ou échalote.</b> <i>Fingerling potatoes, pearl onions and mushrooms sautéed in parsley and garlic, roasted vegetables</i> <i>Pepper or shallot sauce.</i>	
<b>PAVÉ DE SAUMON</b> .....	27
✂ <b>Riz camarguais façon risotto aux légumes de saison, beurre blanc à la citronnelle.</b> <i>Salmon fillet, Camargue rice risotto style with seasonal vegetables, citronella butter sauce .</i>	
<b>PAVÉ DE THON ROUGE ITSUMO</b> .....	36
✂ <b>Daïkon, algue wakamé marinée, asperges, pamplemousse, sauce teriyaki, épices togarashi.</b> <i>Itsumo tuna fillet, Daikon, marinated wakame, asparagus, grapefruit, teriyaki sauce, seasoned with togarashi.</i>	
<b>FILET MIGNON DE BOEUF</b> .....	38
✂ <b>Purée de pommes de terre montée au beurre noisette, choux de Bruxelles, champignons maitake, figues et sauce demi-glace.</b> <span style="float: right;">Option Rossini +10</span> <i>Beef filet mignon, brown-butter mashed potatoes, Brussels sprouts, maitake mushrooms, figs and demi-glace sauce.</i>	
<b>SUPRÊME DE PINTADE DE LA FERME KÉGO CAILLES</b> .....	32
✂ <b>Purée de carottes jaunes fumées, pleurotes « blanc de gris », broccolini .</b> <i>Supreme of pintade of farm kégo cailles, smoked yellow carrot purée, "Blanc de gris" oyster mushrooms, broccolini.</i>	
<b>SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE À LA PROVENÇALE</b> .....	35
✂ <b>Purée d'artichauts et artichauts petits violets, oignon brûlé, jus d'agneau .</b> <i>Provençal-crusted saddle of lamb, artichoke and baby purple artichoke purée, burnt onion, lamb gravy.</i>	
<b>GNOCCHIS</b> .....	24
✂ <b>Émulsion d'oignon, basilic, parmesan et chips de topinambour.</b> <i>Gnocchis, onion emulsion, basil, parmesan and Jerusalem artichoke chips.</i>	

## DESSERTS DESSERTS

<b>L'AMBRE</b> .....	12
<b>Un mélange de chocolat de lait et caramel, ganache de chocolat noir et sablé à la vanille.</b> <i>Amber, a blend of milk chocolate and caramel, dark chocolate ganache and vanilla shortbread.</i>	
<b>LE KEFFIR</b> .....	12
<b>Mousse de citron vert sur un craquelin de noisettes et chocolat blanc.</b> <i>Le keffir, lime mousse over a craquelins made of hazelnuts and white chocolate.</i>	
<b>LE PROVENÇAL</b> .....	12
<b>Étagère de pistache, mousseline d'Amaretto et crème légère de pistache rôti, confiture de framboise.</b> <i>Le provençal, pistachio génoise layered vith Amaretto Mousseline and a light pistachio cream with raspberry jam.</i>	
<b>LE MANGUE-RICOTTA</b> .....	12
<b>Crème légère de mangue et ricotta, purée de framboise sur pâté sablé.</b> <i>Malta, perfect blend of mango and ricotta over raspberry jam sitting in a tartelette shell of pâté sablé.</i>	
<b>TARTELLETTE À LA FRAMBOISE</b> .....	12
<b>Pâte sablé, crème patissière et framboises fraîches.</b> <i>Shortbread pie, custard cream and fresh raspberries.</i>	