



## ENTRÉES

### Potage Du Jour — 15

Sélection de saison

### Six Huîtres — 26

Mignonette et citron

### Salade d'endives — 22

Pommes, noix de pécan, Bleu d'Élizabeth

### Salade de betterave — 20

Nuage de chèvre du Domaine de Courval,  
miel, pollen

### L'Oeuf mollet — 19

Salade de champignons tiède, brocoli frit, laitue,  
huile de cameline

### Celeri Rémoulade — 26

Crabe des neiges de la Gaspésie, poires, sucrose

### Poutine Abénaki — 19

Éffiloché de joue de boeuf braisée, champignons,  
sirop de bouleau, fromage en grain de Coaticook

## PLATS PRINCIPAUX

### Déclinaison de Choux-Fleurs — 30

Burrata, choux-fleurs crus et frits, chou kale,  
mesclun, purée d'amandes, poires

### Gnocchi au Chèvre du Domaine de Courval — 28

Épinard, beurre blanc à la courge

### Poisson du Jour — 47

Purée et chips de topinambour, maitake,  
tête de violon, jus de veau aux agrumes

### Pétoncles Poêlés — 49

Risotto, courge, beurre blanc à l'argousier

### Ballotine de Lapin — 42

Haricot coco, consommé,  
pholiote du peuplier (champignon du Québec),  
herbes fraîches, chips de pancetta

### Burger de Bœuf vieilli de l'IPE — 29

Mayonnaise aux herbes, cheddar,  
bacon, laitue, tomate

### Pièce Du Boucher — 52

Aligot au fromage Comtomme  
(purée de pommes de terre au fromage),  
carottes multicolores, ciboulette, jus à l'ail noir

## DESSERTS

### Tarte au Sucre — 15

Chantilly à l'érable, pacanes caramélisées,  
glace à l'érable

### Flan Feuilleté au Mélilot — 15

Crème d'amande, glace au mélilot

### Éclair Praliné et Citron Confit — 15

Crème diplomate, sorbet citron

### Sélection de 3 fromages Québécois — 24

confiture de fruits saisonniers, noix, fruits

*Veillez noter que des frais administratifs optionnels de  
2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition.  
Ce montant est intégralement alloué en pourboire au  
personnel de cuisine en coulisses.*