

MENU SOUPER

DINNER MENU

ENTRÉE

APPETIZER

POTAGE DU MOMENT <i>SOUP OF THE MOMENT</i>	8
SALADE VICTOR <i>VICTOR SALAD</i>	16
RAVIOLI DE HOMARD DES ILES Bisque au foin d’odeur de Gourmet Sauvage, Vermouth Vert de miel LOBSTER RAVIOLI <i>Sweetgrass bisque from Gourmet Sauvage, Vermouth from Vert de miel</i>	19
TARTARE DE BISON Asclépiade, poivre forestier, bleuets séchés et truffe d’été BISON TARTARE <i>Milkweed, wild pepper, dried blueberries and summer truffle</i>	24
FOIE GRAS POELÉ Pain doré, prunes sauvages, glace de canard FOIE GRAS CASSEROLE <i>French toast, wild plums and duck rendering</i>	26
GNOCCHIS FRITS Champignons sauvages et fromage frais, au persil de mer FRIED GNOCCHIS <i>Wild mushrooms and fresh cheese, sea parsley</i>	21
PILONS DE CANARD DU LAC BROME Laqués à l’érable et sriracha, purée poires et panais LAC BROME DUCK DRUMSTICKS <i>Maple and sriracha glaze, pear and parsnip puree</i>	23

PLAT

DISH

CUISSE DE CANARD HUDSON VALLEY Gin Loop, gingembre, jus réduit, camerise HUDSON VALLEY DUCK BREAST <i>Loop Gin, ginger, reduced juice, haskap</i>	38
POISSON DU JOUR <i>FISH OF THE DAY</i>	PM
FILET DE BŒUF Glace de viande à la bière Curé Labelle de Shawbridge, poivre fumé BEEF FILET <i>Meat glaze with Curé Labelle beer from Shawbridge, smoked pepper</i>	55
RISOTTO AU HOMARD DES ILES Pois verts et topinambour RISOTTO WITH LOBSTER <i>Green peas and Jerusalem artichokes</i>	42
PÂTES DU MOMENT <i>PASTA OF THE DAY</i>	PM
POULET DE GRAIN, FERME DES VOLTIGEURS Sauce à la gelée de cèdres GRAIN-FED CHICKEN, FERME DES VOLTIGEURS <i>Cedar jelly sauce</i>	36
JARRET DE PORCELET Miel d’Anicet, huile de truffles PIGLET SHANK <i>Miel d’Anicet, truffle oil</i>	37

DESSERT

DESSERT DU MOMENT <i>DESSERT OF THE DAY</i>	15
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT <i>CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY</i>	15