

SOUPER

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	8
SALADE VICTOR Pêche, féta, graine de tournesol, vinaigrette au miel d'Anicet, nectar de pêche et menthe	12
Ajout de truite fumée maison de la Ferme piscicole des Bobines +11\$	
CEVICHE DE PÉTONCLES DES ILES DE LA MADELEINE Lait de coco, Vodka Dirty Devil, yuzu, concombre libanais, poireaux	21
BURRATINI Sauge, figue, miel épicé, coppa, pistaches, brioche de sésame – pour deux personnes	26
RIS DE VEAU Topinambour, crémeux de champignons, glace de viande, vermouth à l'érable	26
FOIE GRAS EN TERRINE DE MARIEVILLE Crumble de sarrasin et noix de noyer, caramel de framboise au piment, Gorria et sel de truffe Kanel	25
TARTARE DU MOMENT Viande ou poisson	19 PLAT 37

PLATS

BRAISÉ DE LAPIN DE SAINT-TITE Crème, moutarde de sapin, glace de viande, morilles, edamame, grelots	47
FILET D'ÉPAULE DE BŒUF AAA ANGUS Jus corsé au vin rouge, poivre des Dunes, purée de patate douce	48
JARRET DE PORCELET DE LAIT FRIT DE LA FERME GASPOR Hydromel Chouchen, miel d'Anicet, huile de truffe, purée de pomme de terre-cheddar	37
PIEUVRE Émulsion de racines, citronnelle, olive, kombu royal, pomme de terre confite	47
TOMAHAWK DE BISON Foie gras poêlé, glace de viande, champignons king oyster, purée de céleri-rave et carotte confite au gras de canard – pour deux personnes	180
MAGRET DE CANARD DE MARIEVILLE Argousier, gin Loop, risotto, asperge	42
PÂTES DU MOMENT	PM
POISSON DU JOUR	PM

SUPLÉMENTS

QUEUE DE HOMARD DE GASPÉ SHORE Confit au beurre de miso/ huile d'ail des ours avec bisque au mélilot	24
FOIE GRAS POELÉ MARIEVILLE 70g	23

Tous nos plats sont servis avec légumes de saison

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE - SAVEUR DU MOMENT
VERRINE MASCARPONE AUX CAMERISES ET SPECULOOS AU SAPIN BAUMIER
SMORE'S BORÉALE Guimauve au sapin, coulis de chocolat au sapin et thé du labrador, biscuit aux pépites de chocolat
12

TAXES ET SERVICE EN SUS