

Petites assiettes
Small Plates

Soupe du Nord 14
poulet confit + pâte feuilleté + mirepoix de légumes
+ foie gras + morilles du Saguenay

Northern Soup
chicken confit + puff pastry + vegetables
mirepoix + foie gras + Saguenay morels

Salade de betteraves des Laurentides 17
pommes caramélisées au sirop d'érable
+ tomates cerises + poires

Laurentides beets salad
maple syrup caramelized apples + cherry tomatoes
+ pears

Tartare de cerf de St Odilon 20
câpres + cornichon + jaune d'œuf + échalotes + persil

St Odilon venison tartare
capers + pickles + egg yolk + shallots + parsley

Os à moelle rôtis au cheddar le Louis d'Or 20
oignons caramélisés + croûtons

Louis d'Or cheddar roasted bone marrow
caramelized onions + croutons

Plats
Large Plates

Pappardelle + champignons de saison + salicorne + estragon 21
Ajoutez du homard +15
Ajoutez une crevette figrée +5

Pappardelle + seasonal mushrooms + tarragon + samphire
Add lobster +15
Add one tiger prawn +5

Caille fermière farcie 29
blé vert + canneberges + courgettes + aubergines + tomates

Farm raised stuffed Quail
green wheat + cranberries + zucchini + eggplant + tomatoes

Jarret d'agneau braisé de Berarc 37
flageolet + noix + confit d'aubergine + ail rôti

Berarc braised lamb shank
flageolet + walnut + eggplant confit + roasted garlic

Magret de canard de St Apollinaire rôti 40
cuisse confite + choux de Bruxelles + réduction d'agrumes

St Apollinaire roasted duck breast
pressed leg + Brussels sprouts + citrus reduction

Truite arc-en-ciel 37
riz sauvage + pommes de terre + aubergine + tomate
+ yaourt aux herbes + amandes

Rainbow Trout
wild rice + fingerling potatoes + eggplant + tomato +
herbs yogurt + almonds

Faux-filet ontarien O'Brien (12oz) 58
pommes paillassons + champignons de saison +
sauce vigneronne du Prince Edward

Ontarian O'Brien rib-eye (12oz)
potato rösti + seasonal mushrooms + Prince Edward red wine sauce

Plateaux & bouchées Platters & Bites

Huîtres (12) + mignonette
Oysters (12) + mignonette

MP

Plateau de charcuteries locales
Local charcuterie

23

Plateau de fromages locaux
Local cheese

23

Frites + herbes + poudre de Fleur des Monts
Fries + herbs + Fleur des Monts powder

9

Plateau jardinier
Salade de betteraves + courge musquée rôtie +
chips de patate douce + Hummus + chou-fleur rôti +
carottes + chips de betteraves

35

Vegetable Platter
Beets salad + roasted butternut squash +
sweet potato chips + Hummus + roasted cauliflower +
carrots + beets chips

Desserts

Panna Cotta
Panna Cotta à la menthe et méliot + gelée aux baies +
baies fraîches

Panna Cotta
Sweet clover and mint Panna Cotta + berry gelée +
fresh berries

Beurre d'arachide + chocolat
Brownie + mousse au beurre d'arachide + dulce de leche +
poudre de cacao

Peanut butter + chocolat
Brownie + peanut butter mousse + dulce de leche +
cocoa nibs

Verger
mousse de caramel + pommes caramélisées + cheddar Avonlea +
gâteau au beurre noisette + confiture d'oignon

Orchard
Salted caramel mousse + caramelized apples +
Avonlea cheddar + brown butter cake + onion jam