



Huîtres  
(6 minimum)  
-3 ch-

Soupe au pain  
*Moules, chou*  
-10-

Radis d'hiver  
*Kéfir de lait de chèvre, pumpernickel*  
-11-

Céleri-rave  
*Dulse, cerfeuil*  
-11-

Enoki  
*Coeur de poulet, dashi*  
-12-

Truite  
*Tomates, nori*  
-15-

Tartare de cerf  
*Seigle, épinette*  
-16-

Girolles marinés  
*Sang, genièvre*  
-16-

Gnocchi  
*Agneau, Tomme de Kamouraska*  
-19-

Ris de veau  
*Chou, foin*  
-20-

Maquereau  
*Beurre blanc à la verveine, oignons*  
-21-

Porc  
*Topinambour, noisette*  
-22-

#### FROMAGE

*Bleu d'Élizabeth, D'Iberville, Tomme de Charlevoix*  
-16-

#### DESSERT

Chocolat blanc  
*Mascarpone, genièvre, amandes*  
-10-

Rhubarbe  
*Vanille, sarrasin, sumac*  
-10-

Tarte au chocolat  
*Café, caramel, fleur de sel*  
-10-

Oysters  
(6 minimum)  
-3 each-

Bread soup  
*Mussels, cabbage*  
-10-

Winter radishes  
*Goat milk kefir, pumpernickel*  
-11-

Celeriac  
*Dulse, chervil*  
-11-

Enoki  
*Chicken hearts, dashi*  
-12-

Trout  
*Tomatoes, nori*  
-15-

Venison tartare  
*Rye, spruce*  
-16-

Preserved chanterelles  
*Blood, juniper*  
-16-

Gnocchi  
*Lamb, Tomme de Kamouraska*  
-19-

Veal sweetbreads  
*Cabbage, hay*  
-20-

Mackerel  
*Verbena beurre blanc, onions*  
-21-

Pork  
*Sunchoke, hazelnut*  
-22-

#### CHEESE

*Bleu d'Élizabeth, D'Iberville, Tomme de Charlevoix*  
-16-

#### DESSERT

White chocolate  
*Mascarpone, juniper, almond*  
-10-

Rhubarb  
*Vanilla, buckwheat, sumac*  
-10-

Chocolate tart  
*Coffee, caramel, fleur de sel*  
-10-