

*Mousse au basilic et Gré des Champs, servie sur tomates
partiellement séchées
Basil and Gré des Champs mousse served on semi dried
tomatoes*

*Sancerre Les Baronnes 2010,
Henri Bourgeois, France*

*Essence de champignons
Essence of mushrooms*

*Assiette dégustation de charcuteries
Charcuterie tasting plate*

*Mystère Rouge 2010 Cuvée Spéciale,
Vignoble d'Oka, Québec*

*Ravioli de morue salée et omble chevalier poêlé, servis
sur sauce à la bisque de homard
Salt cod ravioli and panfried wild Arctic char served on
lobster bisque sauce*

*Viognier 2009 Adelaide Hills, Anvers,
Australie*

*Sorbet de cidre de glace "Neige"
Neige Ice cider sorbet*

*Ris de veau poêlés avec pancetta et oignon rouge,
déglacés au balsamique vieux et servi avec roesti
Veal sweetbreads sautéed with pancetta
and red onion, deglazed with aged balsamic vinegar and
served with roesti potato*

*Pinot Noir Satellite 2008 Marlborough,
Johnson Estate*

*Agneau en trois déclinaisons avec citron confit, féta de
la région, poivrons rouges et fenouil
Lamb three ways with preserved lemon, local feta, red
pepper and fennel*

*Project Paso 2009, Paso Robles,
Don Sebastiani & Sons, Californie*

*Escalope de bison poêlée servie sur chiffonnade de
radicchio avec salsa verde
Seared bison escalope served on radicchio chiffonnade
with salsa verde*

*Cabernet Sauvignon 2008 Langhorne Creek,
Anvers, Australie*

*Ciel de Charlevoix avec gâteau aux fruits
Ciel de Charlevoix with fruit cake*

Porto Taylor Fladgate, 20 ans, Portugal

*Délice Les Fougères
Délice Les Fougères*

Mignardises

*Café ou thé
Coffee or tea*

*10 services dégustation \$89
Avec vins \$149
10 course menu tasting \$89
With wine \$149*

*6 services dégustation \$69
Avec vins \$110
6 course menu tasting \$69
With wine \$110*

*Menu Dégustation
à l'occasion de notre
18^e Anniversaire*



*18th Anniversary Celebration
Menu Dégustation*

*Il est préférable que ce menu soit
commandé par tous les convives à table.
Merci et bon appétit!*

*We recommend this menu be ordered
by all guests at one table.
Thank you and bon appétit!*