

Menu Dégustation

Gougères de foie gras du Québec et prunes
Gougeres filled with Québec foie gras and prunes

Bisque de homard avec haricots verts en tempura
et doré du Manitoba poêlé
Lobster bisque with tempura green beans and
panfried wild Manitoba pickerel

Omble Chevalier sauvage, légèrement fumé, laqué
au sirop d'érable et sésame, servi sur une timbale
d'avocat, brunoise de pommes de terre
et oignon rouge
Wild Arctic char, lightly smoked, sesame and maple
glazed and served on a timbale of avocado, potato
brunoise and red onion

Ravioli de Sauvagine et cèpes servi sur poireaux
et thym, glace de bouillon de poulet biologique
Ravioli with Sauvagine and ceps served on leeks
and thyme with an organic chicken stock glaze

Sorbet aux pommes et Calvados
Apple and Calvados sorbet

Mini confit de canard
Mini duck confit

Petit boeuf avec oeuf de caille dans une tomate avec
salsa verte et chapelure à l'ail, fondant de pommes
de terre croustillantes et jus de boeuf
Mini beef with quail egg in small tomato with salsa
verte, garlic breadcrumbs, crispy and fondant
potato, beef jus

Fromage Le Cendrillon avec rayon de miel de
Shawville, poivre Tellicherry moulu et biscuit
aux noisettes et romarin
Le Cendrillon with Shawville honeycomb and
freshly ground Tellicherry peppercorns, rosemary
hazelnut biscuit

Tradition des Fougères
Tradition of Les Fougères

Mignardises

Café ou thé *Coffee or tea*

Late Harvest Vidal 2006
Niagara Peninsula, Lailey

Sancerre Les Baronnes 2002,
H. Bourgeois

Pinot Gris 2007, Vignerons de Pfaffenheim

Pinot Noir Bourgogne 2007, Louis Jadot

Château Camplazens La Réserve 2000, La Clape

Vin de Pays des Côtes de Gascogne Les Mirlandes
2005, Domaine de Mirail

La Part des Anges 1998, L'Orpailleur

suggestion du sommelier
sommelier's suggestion

full menu complet \$89 -- \$152 avec vins/with wines
reduced menu réduit \$69 -- \$110 avec vins/with

