



ART IS IN / HOMEMADE FOCACCIA BREAD	5
SALAD FOUGÈRES: MIXED GREENS, HOME-CURED LARDON, PAPINEAUVILLE CHÈVRE 	15
KOHLRABI & APPLE SALAD, PANCETTA, BLACK WALNUTS, LOUIS D'OR 	15
SQUASH BLOSSOM, SNOW CRAB, SAUCE VIERGE 	23
ALBACORE TUNA CRUDO, RADISH, RHUBARB	22
HEARTH OVEN PIZZA MARGHERITA 	18
ARTISANAL CHARCUTERIES AND CHEESE SELECTION	21/34
SEARED FOIE GRAS, RED CURRANTS, BUCKWHEAT	27
GNOCCHIS, LE COPRIN MUSHROOMS, TRUFFLE PECORINO 	35
GRILLED OCTOPUS, TOMATO, IBERICO CHORIZO	33
PIRI PIRI CORNISH HEN, FENNEL, PRESERVED LEMON	33
BEEF CHEEKS, TURNIP, CHIMICHURRI	40
CONFIT OF QUÉBEC DUCK, ROESTI POTATO, FRESH FERME FLORALPE GOAT CHEESE, POACHED PEAR, SPINACH, VENOSTA CRANBERRY COMPOTE	37
MOUTH OF THE ST-LAWRENCE - SEARED GRAND BANKS SCALLOPS, MATANE SHRIMPS, CLARK'S HARBOUR SALT COD RAVIOLI, PEI MUSSEL FUMET, SEAWEED	40

Please let your server know if you have any allergies

can be a vegetarian dish 

vegan options also available, please ask your server



PAIN ARTISAN/FOCACCIA MAISON	5
SALADE FOUGÈRES : LAITUES VARIÉES, LARDONS MAISON, CHÈVRE DE PAPINEAUVILLE	15
SALADE DE KOHLRABI & POMME, PANCETTA, NOIX DE NOYER NOIR, LOUIS D'OR	15
FLEUR DE COURGETTE, CRABE DES NEIGES, SAUCE VIERGE	23
CRUDO DE THON ALBACORE, RADIS, RHUBARBE	22
PIZZA MARGHERITA DU FOUR À SOLE	18
CHARCUTERIES ET FROMAGES ARTISANAL	21/34
FOIE GRAS POÊLÉ, GADELLES, SARASIN	27
GNOCCCHIS, CHAMPIGNONS LE COPRIN, PECORINO TRUFFÉ	37
PIEVRE GRILLÉE, TOMATE, CHORIZO IBERICO	33
POULET DE CORNOUAILLES PIRI PIRI, FENNOUIL, CITRON CONFIT	33
JOUES DE BŒUF, NAVET, CHIMICHURRI	40
CONFIT DE CANARD DU QUÉBEC, RŒSTI, CHÈVRE, POIRE POCHÉE, ÉPINARDS, COMPOTE DE CANNEBERGES DE VENOSTA	37
LA BOUCHE DU SAINT-LAURENT - PÉTONCLES DES GRANDS BANCs POÊLÉS, CREVETTES DE MATANE, RAVIOLI DE MORUE SALÉE DE CLARK'S HARBOUR, FUMET DE MOULES DE L'ÎPE, ALGUES	40

S'il vous plaît avisez le serveur si vous avez des allergies alimentaires

Possible en plat végétarien

veuillez consulter votre serveur pour options végétaliennes