

## MENU

### MENU DÉGUSTATION

Un hommage à nos ancêtres. Un retour à nos racines.  
Une réflexion sur notre histoire culinaire depuis les premières nations à aujourd'hui.  
Un lieu de rencontre et de partage autour de la table afin de découvrir ou redécouvrir  
notre terre, notre forêt, notre fleuve.

#### CRÉATION DU CHEF

6 Services 89

#### ACCORD DE VIN

Prestige +150

Légende +69

---

### À LA CARTE

#### HUÎTRES

8 unités | 26

12 unités | 37

Cruces, chaudes ou les deux

#### OMBLE SAUVAGE

22

Crudo d'omble sauvage de la Gaspésie, sumac, betteraves

#### TORTELLINI

29

Ricotta de chèvre à la tanaïsie, jus de maïs frais, beurre de culture, noyer noir

#### PORC ADOBO

25

Flanc de porc sauce adobo à l'argousier, crevettes de Matane, pain Bao

#### TARTELETTE DE LÉGUMES

25

Échalotes au vinaigre de gadelles, tomates séchées maison,  
fromage *Clos des Roches*, carvi sauvage

#### GIGOT D'AGNEAU

29

Jus corsé à la racine d'angélique, lentilles béluga, chips de choux de Bruxelles,  
crème sûre fumée

## DUMPLINGS (4)

Dumplings farcis de bœuf Wagyu & de sauce XO, kimchi, glace de viande au gingembre, gras de Wagyu infusé au chili coréen

26

## ESTURGEON BRAISÉ

Esturgeon braisé aux épices, bouillon d'esturgeon épicé, prunes grillées, pommes de terre rôties au beurre

26

## CÔTE DE BOEUF VIEILLIE

35 oz de côte de bœuf vieillie au koji, sauce miso & poivre des dunes, rösti de topinambours à l'ail noire, champignons poêlés

139

## EXTRA CAVIAR SÉVRUGA

Capsule de caviar d'esturgeon Sévruga Quintessence 10g

50



## DESSERT

### CHÈVRE & POMMES

Crème au lait de chèvre, compote de pommes & épices boréales, pâte feuilletée, glacée au miel & gingembre

15

### PARFAIT GLACÉ AU BEURRE DE POIRE

Parfait glacé au beurre de poire, biscuit au charbon de betteraves, caramel à l'érable & aux noisettes

14

### CERISE & NOIX DE CŒUR

Crème végétane aux cerises & framboises, gâteau aux noix de cœur, beurre d'érable, sorbet cerise & amaretto *Avril*

15

Tous les produits proviennent de régions boréales  
Toutes les fermentations sont faites maison

## MENU

### TASTING MENU

A tribute to our ancestors, a return to our roots  
and a reflection of our culinary history from the First Nations until today.  
A place to meet and share around a table, to discover or rediscover our land, our  
forests, our rivers.

#### CHEF'S CREATION

6 Courses

89

#### WINE PAIRING

Prestige

+150

Légende

+69

---

### À LA CARTE

#### OYSTERS

Raw or cooked

8 oysters | 26

12 oysters | 37

#### WILD CHAR

Gaspesian wild char crudo, sumac, beetroots

22

#### TORTELLINI

Tansy infused goat ricotta, fresh corn juice, cultured butter, black walnuts

29

#### ADOBO PORK BELLY

Sea buckthorn adobo sauce, shrimps from Matane, bao bun

25

#### VEGETABLE TART

Red currant vinegar shallots, homemade dried tomatoes,  
Clos des Roches cheese, wild caraway

25

#### ROASTED LAMB

Angelica roots infused meat jus, beluga lentils, Brussels sprout chips,  
smoked sour cream

29

<b>WAGYU DUMPLINGS (4)</b>	<b>26</b>
Wagyu and XO sauce stuffing, homemade kimchi, Korean chili infused Wagyu fat	
<b>BRAISED STURGEON</b>	<b>26</b>
Spiced braised sturgeon, spicy sturgeon broth, grilled plums, butter roasted potatoes	
<b>AGED RIBEYE</b>	<b>139</b>
35oz koji aged ribeye, miso & dune pepper sauce, black garlic & sunchokes rösti, roasted mushrooms	
<b>EXTRA SEVRUGA CAVIAR</b>	<b>50</b>
Quintessence Sevruga sturgeon caviar 10oz	

---

## DESSERT



<b>GOAT MILK &amp; APPLES</b>	<b>15</b>
Goat milk cream, apple and boreal spiced compote, puff pastry, honey & ginger ice cream	
<b>PEAR BUTTER FROZEN PARFAIT</b>	<b>14</b>
Pear butter frozen parfait, beet coal biscuit, maple & hazelnut caramel	
<b>CHERRIES &amp; HEART NUTS</b>	<b>15</b>
Vegan cherry & raspberry cream, heart nuts cake, maple butter & <i>Avril</i> amaretto sorbet	

Tous les produits proviennent de régions boréales  
Toutes les fermentations sont faites maison