

## LES ENTRÉES!

**Foie gras de la ferme du Canard Goulu «au torchon», glace de jus volaille blond 28\$\*** (Créé en 2016)  
Champignons au vinaigre de Xérès, gésiers confits, prune du Québec et noisette & brioche maison

**Tartare de bison d'élevage québécois, duxelles, figatelli de «Cochons tout ronds» et foie gras fouetté 24\$** (Créé en 2012)  
Pudding de céleri-rave à l'ail noir, hollandaise au poivre noir d'Aliksir, cipollini confit au gras de canard

**Tarte sablée à la babaganoush, légumes d'automne marinés au citron Meyer 16\$** (Créé en 2016)  
Crème fraîche aux épices «ras el hanout» moyen-orientales, ricotta maison à l'orange et pignons rôtis

**Suppli frit au parmesan 21\$** (créé en 2010)

Thon « Yellowfine », saumon gravlax, pétoncle, huile de citron, agar-agar de poivron rouge, chorizo, coriandre, tobiko, citron confit

**Crostini de champignon frais 19\$** (Créé en 2003)

Émulsion de jus volaille truffée, mozzarella fraîche, œuf de caille poché, pignon, oignon rouge, huile de basilic

**Foie gras poêlé de la ferme du Canard goulu et flanc de porc confit croustillant 34\$\*** (créé en 2016)  
Courge poivrée rôtie au four, canneberge au macis et érable, crème de lard et jus de volaille corsé

**\*\*\* Ajouter un extra foie gras poêlé sur l'entrée ou le plat de votre choix 25 \$ / 80 g**

**Longe de veau du Québec en croute de champignon et sauge, sauce périgueux 38\$** (Créé en 2016)  
Panaïs au parmesan, oignon Vidalia rôti au bacon maison, chou de Bruxelles frit et feuilles en salade

**Caille farcie, cuite à basse température sous vide 29\$** (Créé en 2014)

Polenta crémeuse au fromage de chèvre, raviolo, betterave jaune et Chioggia, sauce suprême au poivre

**Surf and turf de pieuvre BBQ et ris de veau saisis 38\$** (Créé en 2014)

Sauté de spatzel au poivron grillé, pleurote, maïs, crème fraîche, parmesan, sauce poivre long, soubise à la salicorne, salade de céleri-rave, coppa

**Longe de porcelet de la ferme Turlo rôtie et glacée au verjus et raisin noir 34\$** (Créé en 2016)

Crèmeux d'orge au parmesan, vert de chou farci à l'épaule braisée, pleurote et barigoule d'artichaut

**Ravioli maison farcis aux haricots coco crémeux et ail noir 26\$** (Créé en 2017)

Topinambours rôtis, matsutake fumé, salade d'endives au citron confit et noisettes croquantes.

**Filet de poisson du jour et pétoncle rôtis sur brandade de morue 38\$**

Tomate marinée-séchée, olive kalamata et épinard au beurre de maquereau fumé (Créé en 2016)

**\*Forfait hotelier: entrée de foie gras torchon + 10\$, entrée de foie gras poêlé + 20\$**

## LES RÉSISTANCE