



GRANDES DÉCOUVERTES !

HUÎTRES (6) - 18 -

Huîtres William B. de Gaspésie, mignonette céleri-Mary épicée, granité au vin de tomates Omerto de Charlevoix, eau de tomates jardinières

MON P'TIT COIN DANS LES MARITIMES - 21 -

Saumon fumé maison au bois de pommier, raviole de chou-rave, mousseline de brocoli, chou-rave fermenté au piment, crème au raifort de Marc & caviar de mulet

HOULE & VENT DE FRAICHEUR - 22 -

Tentacule de pieuvre grillée, agua leche de melon tout vert, salsa verde au tomatillos, coriandre, fraises d'automne de l'Île d'Orléans, sorbet concombre & lime, herbes aromatique

MIGNON MARIN - 23 -

Gros tartare de mignon de bœuf, bourgots, miso bio local, moutarde au bacon de mer, pickles de chanterelles, piment gorria, salade de salicornes & écume d'herbes maritimes

MON TOAST AUX TOMATES - 19 -

Céviche de tomates ancestrales biologique de la Ferme des Grives, crémeuse à la livèche, pêches, buffarella des Laurentides, *crostino* au beurre d'herbes

BOUILLON PÊCHE - 26 -

Flétan de la Gaspésie, pêche grillée au miel du Rucher des Basses-Terres, bouillon froid à la pêche, thym serpolet en fleurs & salade de fenouil croquante à la pêche, herbes marines

COCHONNAILLE SAINT-JACQUES - 23 -

Pétoncle poêlé, boudin noir à la sauge, miel du Rucher & piment gorria émulsion de baies, endives braisées, purée de betterave au vinaigre Grande ours de la Villa, chiffonnade d'endives croquantes

SPAGUETTI-NIBOLO-NIAISE - 17 -

Courgettes grillées, courge spaghetti au pesto de tomates confites, olives kalamata, tournesol & citron confit, polpettes de légumineuses aux noix & graines rôties, yogourt de brebis

L'HOMME QUI A VU L'OURS - 24 -

Short ribs de veau grillé aux herbes salées du Bas, ail nouveau, fleur d'ail, oignonnet bio, crème de champignons sauvages au foie gras & poêlée de champignons sauvages, copeaux

AJOUTEZ-MOI DE LA PIEUVRE PARTOUT (+12) OU NOTRE FAMEUX BOUDIN MAISON (+10)



LA CRÈME DE LA CRÈME DIVINE-15 -

Nuage de fromage Riopelle de l'Îles-aux-grues, rhubarbe biologique, sablée amandine & noix divines (*vin en accord du sommelier incroyable disponible*)

ANNA PAVLOVA -11 -

Meringue rose, sorbet framboise à la rose, fraises de l'Île d'Orléans, gel de fenouil & tuiles de fraise, sirop de fenouil

AYE, AYE AIL! -11 -

S'more chocolat, coulis à l'ail noir, caramel salé au miso Massawippi, Guy-Mauve à la flamme, glace à l'ail noir & mendiants aux noix rôties

Pain raisonné des artisans Borderon & Fils avec beurre maison & fleur de sel (+2) Veuillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard. Nous travaillons selon une cuisine inventive utilisant une multitude de produits pouvant ne pas être mentionnés.



GREAT DISCOVERIES!

HUÎTRES (6) - 18 -

William B. oysters from Gaspésie, spicy celery-mary mignonette, tomato wine granita from Omerto de Charlevoix, garden tomato water

MON P'TIT COIN DANS LES MARITIMES - 23 -

Home-made smoked salmon, kohlrabi ravioli, broccoli mousseline, fermented kohlrabi with chilli pepper, cream with Marc's horseradish & mullet caviar

HOULE & VENT DE FRAICHEUR - 21 -

Grilled octopus, melon agua lick all green, tomatillos, fresh cilantro, salsa verde, strawberries from l'Île d'Orléans, cucumber & lime sorbet, herb salad

MIGNON MARIN - 22 -

Big tartar of beef mignon, bourgots, local organic miso, sea bacon dulce & mustard vinaigrette, chanterelle pickles, gorria pepper, sea asparagus, sablin & sea herb scum

MON TOAST AUX TOMATES - 19 -

Organic tomato ceviche from the Ferme des Grives, creamy lovage sauce, buffarella of the Laurentians, peaches, village toast well crispy, grilled & soft, herb butter

BOUILLON PÊCHE - 26 -

Gaspesian halibut, marinated grilled peach with honey from the Rucher des Basses-Terres, cold broth with peach, se4polet thyme & crunchy fennel salad with peach, rhubarb lacquer, sea herbs

COCHONNAILE SAINT-JACQUES - 23 -

Seared scallop, black pudding with sage, honey from Rucher des Basses Terres & pepper gorria berry emulsion, braised endives, beetroot purée with vinegar Grande Ours de la Villa, crispy endive chiffonade

SPAGUETTI-NIBOLO-NIAISE - 17 -

Grilled zucchini, spaghetti squash with candied tomato pesto, kalamata olives, sunflower & lemon confit, legume polpettes with roasted nuts & seeds, sheep's yogurt

L'HOMME QUI A VU L'OURS - 24 -

Veal short ribs on OS, salted herbs from the *Bas-du-fleuve*, biologic baby onion, wild mushroom purée with foie gras, pan fried mushroom, black garlic & mushroom chips

ADD OCTOPUS EVERYWHERE (+12) OR OUR FAMOUS HOMEMADE BLACK PUDDING (+10)



LA CRÈME DE LA CRÈME DIVINE - 15 -

Creamy Riopelle cheese from l'Îles-aux-grues, biologic rhubarb, amandine biscuit & divine nuts (*amazing sommelier agreement available*)

ANNA PAVLOVA - 11 -

Pink meringue, raspberry rose sorbet, strawberries from Ile d'Orléans, fennel gel & strawberry tiles, fennel syrup

AYE, AYE AIL! - 11 -

Chocolate S'more, black garlic coulis, salted caramel with Massawippi miso, flame marshmallow, fresh black garlic ice cream & beggar's ice cream with roasted walnuts

Fresh Borderon & Fils bread with flour de la Rémy available on demand with homemade butter (+2). Please let us know of any allergies you may have. We work according to an inventive cuisine using a multitude of products that may not be mentioned.