



OCTOBRE

**HÛTRES (6) - 18 -**

Huîtres fraîches des Maritimes, mignonette céleri-Mary épicée, granité au vin de tomates Omerto de Charlevoix, eau de tomates jardinières

**MON TOAST AUX TOMATES - 19 -**

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

**BUBBA GUMP SAINT-JACQUES - 24 -**

Céviche de pétoncles, crevettes nordiques, *leche de tigre*, coriandre fraîche, granité lime, concombre, nectarine grillée & marinée, oignon rouge, tuiles craquantes de maïs

**MIGNON ATOKA - 23 -**

Gros tartare de mignon de bœuf, canneberges, noix rôties, mayonnaise ail noir, écume d'Atoka, myrique baumier, oignon mariné, carminé, courge bio, neige éternelle & bacon

**BÉDAINE TENTACULAIRE - 26 -**

Tentacule de pieuvre grillée & flanc de porc croustillant laquée à l'ail d'Aomori, croquette de chou-fleur à l'aïoli crousti-coulant, fondue de tomates rôties aux olives Kalamata

**PÊCHE DE LOUP...DE MER- 25 -**

Pavé de poisson frais du moment, *steak* de tomate grillé bio de Mélanie, épices MTL maison, sauce Choron, estragon, poivrons *Romesco*, courgettes de Lucie-Hélène & amandes rôties

**GRILLED CHEESEDANS L'DÉSORDRE -22-**

Boudin noir maison à la sauge & piment gorria, condiment poire au jus de viande, noix rôties, *carpaccio* de courge & poire au gratin, Louis d'Or torché, croûte de pain au beurre

**SPAGUETTI-NI BOLO-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

**RIS PAS DU VEAU - 27 -...S'IL EST VÉGÉ -21-**

Ris de veau du Québec ou Seitan maison farci, sauce à l'ail d'Aomori, oignonnet bio, crème de champignons, poêlée de champignons sauvages à la fleur d'ail, copeaux d'armillaires

**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, poire au vinaigre Clara, 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.*



## OCTOBRE

### HUÎTRES (6) - 18 -

Fresh oysters from the Maritimes, spicy celery-mary mignonette, Omerto de Charlevoix tomato wine granita, garden tomato water

### MON TOAST AUX TOMATES - 19 -

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

### BUBBA GUMP SAINT-JACQUES - 24 -

Scallop ceviche, northern shrimp, leche de tigre, fresh coriander, lime granita, cucumber, grilled & marinated nectarine, red onion, crispy corn tiles

### MIGNON ATOKA - 23 -

Big tartar of beef mignon, cranberries, roasted nuts, black garlic mayonnaise, Atoka foam, balsam myrtle, pickled onion, carmine, organic squash, eternal snow & bacon

### BÉDAINE TENTACULAIRE - 26 -

Grilled octopus tentacle & crispy pork flank lacquered with Aomori garlic, cauliflower croustis with crispy-flower aioli, roasted tomato fondue with Kalamata olives

### PÊCHE DE LOUP...DE MER - 25 -

Fresh fish steak of the moment, Melanie's organic tomato steak, homemade MTL spices, Choron sauce, tarragon, *Romesco* peppers, Lucie-Hélène zucchini & roasted almonds

### GRILLED CHEESE DANS L'DÉSORDRE - 22 -

Homemade black pudding with sage & gorria pepper, pear condiment with meat juice, roasted nuts, *carpaccio* of squash & pear au gratin, Louis d'Or torched, butter bread crust

### SPAGUETTI-NI BOLO-NIAISE - 17 -

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

### RIS PAS DU VEAU - 27 - ...S'IL EST VÉGÉ - 21 -

Quebec sweetbread or homemade stuffed Seitan, Aomori garlic sauce, garlic flower, organic onion, mushroom cream & pan-fried wild mushrooms with garlic flower, armillary shavings

*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, pears with Clara vinegar, amandine biscuit & divine nuts (*Sommelier's 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.*