



ENTRÉES

HUÎTRES FROIDES

Mignonnette aux échalotes, citron frais
21/39

HUITRES GRATINÉES

Au fromage Louis d'Or
24/46

OEUF PARFAIT

Oeuf à 63*, crème de fromage 14 Arpents,
croutons de pain d'épices, noisettes grillées, huile verte
22

PIEUVRE

Pieuvre grillée laquée à l'érable,
purée de carotte, poudre de chorizo
24

RIS DE VEAU

Ris de veau braisé et rôti, purée de panais, choux de
Bruxelles, châtaigne, sauce crémeuse au champagne
24

RAVIOLES D'ESCARGOTS

Ravioles maison, shiitake, ail, persil,
crème d'ail noir, crumble de châtaigne
23

TARTARE DE DORADE

Crème fraîche à la lime, concombre, échalotes française,
coriandre, bleuets, servi avec focaccia maison
22/32

PLATS

RAVIOLE GÉANTE

Raviole à la courge rôtie, ricotta Louis d'Or,
lentilles noires, sauge, noisettes
31

TAGLIATELLE

Tagliatelle fraîches maison, bisque de homard, pois verts,
calamars grillés, moules, palourdes
38

JOUE DE VEAU

Joue de veau du Qc. confite, lardons, endives braisées,
purée de pomme de terre, demi glace de veau
39

BLANQUETTE DE POISSON

Lotte et dorade, fumé de poisson crémé, moules,
poireaux et carottes glacées
43

BŒUF ROSSINI

Filet de boeuf 7oz AAA du Canada, escalope de foie gras
paelée, pomme de terre, purée de carottes, sauce bordelaise
61

CÔTE DE VEAU DU QC. (pour 2pers.)

Côte de veau rôtie 20oz, ris de veau,
purée de pomme de terre, morilles, choux de Bruxelles,
châtaigne, sauce crémeuse au champagne
95

DESSERTS

ENTREMET EXOTIQUE

Mousse coco, brunoise d'ananas et vanille, sablé breton
14

L'OPERA

Chocolat noir, biscuit maison, crème au café
14

CRÈME BRULÉE

Crème brulée aux châtaignes
14