

Menu découverte 4 services 80 / invité



Huître sur écaille 6 u / 22

Pain brioché, Beurre au piment Gorria 7

Alfred Le Fermier, Rhubarbe, Craquelin 13

Oeuf mayonnaise, Homard
de la Gaspésie 16

Champignon frit, Yogourt, Herbe 18

Plateau de charcuteries de
La Ferme des Quatre Temps 21



Asperge du Québec,
Ail des ours, Mozzarella 20

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 22

Pétoncle des Îles-de-la-Madeleine,
Concombre, Aneth 21



Flétan de la Gaspésie, Broccolini,
Beurre noisette 30

Agnolotti d'aubergine, Coulis de tomate,
Origan 27

Short ribs de boeuf de l'IPE, Romesco 30



Panna Cotta, Camerise,
Chocolat Noir 12

Sablé, Fraise, Pistache 18

BRUNCH

Jus Loop

Morning Glory *Clémentine, Orange,*
Fraise 5

Beach Bum *Ananas, Pomme, Gingembre,*
Curcuma 5

Mimosa 14

Espressotini 15

Gimlet Annette 14

Brunch

Huître sur écaille 6 u / 22

Pain brioché, Confiture, Beurre 7

Alfred Le Fermier, Pomme, Craquelin 12

Oeuf mayonnaise, Homard 16

Asperge du Québec, Ail des ours ,
Herbes 20

Pétoncle des Îles-de-la-Madeleine,
Concombre, Aneth 21

Rillettes de truite, Rösti 18



Pain Doré, Chocolat Blanc, Pomme 18

Brouillade, Poêlé de champignons,
Craquelin 20

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 22

Cromesqui de boeuf, Oeuf, Asperge 26

Flétan de la Gaspésie, Broccolini,
Beurre noisette 30

Agnolotti d’aubergine, Coulis de tomate,
Origan 27



Sablé à la fraise, Pistache 18

Panna Cotta, Camerise,
Chocolat noir 12