

Menu découverte - 4 services
80 / invité



Huître sur écaille 6 u / 22

Pain brioché, Beurre au piment Gorria 7

Alfred le Fermier, Abricot, Craquelin 13

Maitake frit, Mayo, Herbe 18

Plateau de charcuteries de
La Ferme des Quatre Temps 21



Guédille, Crevette Nordique 16

Tomate ancestrale de la ferme Radicelle,
Courgette, Chrysanthème 17

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

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 22



Chanterelle de l'Estrie,
Oeuf Conestoga, Persillade 26

Agnolotti d'aubergine, Coulis de tomate,
Anchois de Cantabrie 28

Flétan de la Gaspésie, Broccolini,
Beurre noisette 32

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

Gimlette 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