

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

Taramasalata, Radis, Craquelin 17

Plateau de charcuteries de
La Ferme des Quatre Temps 21



Mozzarella, Petits pois, Menthe 18

Guédille, Crevette Nordique 16

Tomate ancestrale de la ferme Radicelle,
Courgette, Roquette 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,
Sardine 28

Flétan de la Gaspésie, Broccolini,
Beurre noisette 32

Short ribs de boeuf de l'IPE, Romesco 30



Coupe glacée, Sureau, Framboise 14

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, Abricot, Craquelin 13

Guédille, Crevette Nordique 16

Rillet de Truite, *Hashbrown*, Yougourt aux
herbes 16

Tomate ancestrale de la ferme Radicelle,
Courgette, Chrysanthème 17

Mozzarella, Petits pois, Menthe 18

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 22



Pain Doré, Chocolat Blanc, Fraise 18

Chanterelle de l'Estrée, Oeuf Conestoga,
Persillade 26

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

Onglet, Oeuf Conestoga, Romesco 30

Flétan de la Gaspésie, Broccolini,
Beurre noisette 32



Coupe glacée, Sureau, Framboise 14

Sablé, Fraise, Pistache 18

4 Courses - "Discovery" Menu
80 / guest



Oyster 6 u / 22

Brioche Bread, Gorria Pepper Butter 7

Alfred le Fermier, Apricot, Cracker 13

Fried Maitake, Mayo , Herb 18

Taramasalata, Radish, Crackers 17

Charcuterie board from
La Ferme des Quatre Temps 21



Mozzarella, Peas, Mint 18

Nordic Shrimp Roll 16

Heirloom Tomato from Radicelle Farm,
Zucchini, Arugula 17

Îles-de-la-Madeleine Scallops,
Cucumber, Dill 21

Beef Tartare, Avonlea, Brioche 22



Chanterelles from Estrie,
Conestoga Egg, Parsley 26

Agnolotti, Eggplant, Tomato Coulis,
Sardine 28

Halibut from Gaspésie, Broccolini,
Browned Butter 32

Beef Short Ribs from PEI, Romesco 30



Sundae, Elderberry, Raspberry 14

Sablé, Strawberry, White Chocolate,
Pistachio 18

BRUNCH

Jus Loop

Morning Glory *Clementine, Orange,*
Strawberry 5

Beach Bum *Pineapple, Apple, Ginger,*
Turmeric 5

Mimosa 14

Espressotini 15

Gimlette Annette 14

Brunch

Oyster 6 u / 22

Brioche Bread, Jam, Butter 7

Alfred le Fermier, Apricot, Cracker 13

Nordic Shrimp Roll 16

Trout Rillettes, Hashbrown, Herbs Yogurt 16

Heirloom Tomato from Radicelle farm,
Zucchini, Crown Daisy 17

Mozzarella, Peas, Mint 18

Beef Tartare, Avonlea, Brioche 22

French Toast, White Chocolate,
Strawberry 18

Chanterelles from Estrie,
Conestoga Egg, Parsley 26

Agnolotti, Eggplant, Tomato Coulis,
Anchovies from Cantabrie 28

Beef Flank Steak, Conestoga Egg
Romesco 30

Halibut from Gaspésie, Broccolini,
Browned Butter 32



Sundae, Elderberry, Raspberry 14

Sablé, Strawberry, White Chocolate,
Pistachio 18