

Menu découverte - 4 services
80 / invité



Huître sur écaille 6 u / 22

Pain brioché, Beurre au piment Gorria 7

Taramosalata, Radis de la ferme
des Quatre-Temps 17

Maitake frit, Mayo, Herbe 18

Plateau de charcuteries de
La Ferme des Quatre Temps 21



Mozzarella, Pois sucré, Menthe 18

Guédille, Crevette Nordique 16

Tomate ancestrale de la ferme Radicelle,
Courgette, Roquette 17

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 22

Thon rouge de la Gaspésie
façon niçoise 26



Chanterelle de l'Estrée,
Oeuf Conestoga, Persillade 26

Agnolotti au maïs, Coulis de tomate,
Sardine Fumée 28

Flétan de la Gaspésie, Broccolini,
Beurre noisette 32

Short ribs de boeuf de l'IPE, Romesco 30



Coupe glacée, Pêche, Sabayon 14

Sablé, Fruits des champs 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

Guédille, Crevette Nordique 16

Rillettes de Truite, Rösti,
Yogourt aux herbes 16

Tomate ancestrale de la ferme Radicelle,
Courgette, Chrysanthème 17

Tartare de boeuf, Avonlea, Brioche 22



Pain Doré, Chocolat Blanc, Pomme 18

Chanterelle de l'Estrie, Oeuf Conestoga,
Persillade 26

Agnolotti maïs, Coulis de tomate,
Sardine 28

Onglet, Oeuf Conestoga, Romesco 30



Coupe glacée, Pêche, Sabayon 14

Sablé, Fruits des champs 18