

**BISQUE DE HOMARD**

VANILLE, CREVETTE, LAIT DE COCO À LA CITRONNELLE, CELERI

**BOURGOT**

FOCCACIA, MAYO À LA MOELLE, CERFEUIL, AIL CONFIT  
*ATTIKI, SAVATIANO, CUVÉE VOUNO, MYLONAS WINERY, 2019*

**RUTABAGA**

BOUILLON DE RUTABAGA, COMPOTE DE COING, OIGNON MARINÉ,  
PLEUROTE

*VIN D'ALSACE, PINOT GRIS, PETER WEBER, 2021*

**AGNOLOTTI**

AGNEAU, CHIMICHURRI, NOISETTE

*\*CHINON, DOMAINE BERNARD BAUDRY, 2021*

**PINTADE**

PURÉE DE CHOU-FLEUR, KUMQUAT, SALSIFI, PISTACHE

*\*MONTHELIE, ERIC DE SUREMAIN, 2007*

**PAVLOVA**

CRÈME FOUETTÉE VANILLE, GRIOTTE, THÉ DU LABRADOR

*CRÉMANT DE BOURGOGNE, LOUIS BOUILLOT, BRUT ROSÉ*

**MENU 85\$**

**ACCORD VIN 40\$**

*\*SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENTS*

**CONTREFILET DE BOEUF**

**NORTHERN PREMIUM GOLD**

SERVI AVEC LÉGUMES, SAUCE FOIS GRAS,  
FRITE TRUFFE ET PARMESAN

**PÉTONCLE**

**DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE**

PURÉE DE CHOU-FLEUR, LARDON,  
SAUCE CRÈME VIN BLANC

**130\$ - POUR 2 PERSONNES**

**LOBSTER BISQUE**

VANILLA, SHRIMP, LEMONGRASS, CELERY

**WHELK**

FOCCACIA, MARROW MAYO, CHERVIL, CONFIT GARLIC  
*ATTIKI, SAVATIANO, CUVÉE VOUNO, MYLONAS WINERY, 2019*

**RUTABAGA**

RUTABAGA BROTH, MARINATED ONION, QUINCE COMPOTE,  
MUSHROOM

*VIN D'ALSACE, PINOT GRIS, PETER WEBER, 2021*

**AGNOLOTTI**

LAMB, CHIMICHURRI, HAZELNUT

*\*CHINON, DOMAINE BERNARD BAUDRY, 2021*

**GUINEA FOWL**

CAULIFLOWER, KUMQUAT, SALSIFI, MUSHROOM

*\*MONTHELIE, ERIC DE SUREMAIN, 2007*

**PAVLOVA**

VANILLA MASCARPONE WHIPPED CREAM, MORELLO CHERRY,  
LABRADOR TEA

*CRÉMANT DE BOURGOGNE, LOUIS BOUILLOT, BRUT ROSÉ*

**MENU 85\$**

**WINE PAIRING 40\$**

*\*SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENT*

**SIRLOIN STEAK**

**NORTHERN PREMIUM GOLD**

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN,  
AND VEGGIES

**SCALLOP**

**FROM NOVA SCOTIA**

CAULIFLOWER PUREE, BACON,  
CREAM AND WHITE WINE SAUCE

**130\$ - FOR 2**