



LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon au vin rouge,
fromage suisse et cheddar de l'Île-aux-Grues
14

Salade crémeuse de quinoa, concombre et amandes
15

Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan
18

Maquereau en tempura, fenouil,
salade de pommes de terre
19

Foie gras au piment d'Espelette, pêche à la fève tonka
26

Huîtres natures (6) 24

Huîtres Bloody Ceasar (6) 28

LES À-CÔTÉS

Panier de frites	7
Ardoise de Légumes	11
Poêlée de champignons	14
Crevette (1)	8
Foie gras poêlé	15



LES PLATS

Risotto aux champignons, truffe et parmesan
28

Doré de lac poêlé, palourdes, pois mange-tout, sucrine,
jus verveine
36

 Caille farcie du Québec, champignons et sarrasin,
pommes de terre confites, jus de foie gras et érable*
45

Morue d'Islande poêlée, jambon serrano, artichauts,
émulsion carotte
37

Filet de bœuf Angus, pommes dauphines,
aubergines, sauce porto
58

À PARTAGER

Pièce du Boucher
PM



*La marque Bouquet de Saveurs Laurentides accorde une distinction reconnaissant l'engagement des chefs à s'inspirer des produits régionaux et du terroir pour créer leur menu. La caille provient de la ferme Les Cailles du Lac Masson, les pousses et graines de sarrasin ont été cultivées par les producteurs Jardis-Pousses à Sainte-Adèle et le sirop d'érable provient de la cabane à sucre de Mont-Tremblant.