





## Les Entrées

Tomate de l'Île, <i>amande fraîche et rose</i>	21
 Bœuf en tartare, <i>capucine et framboise</i>	24
Crevettes de Matane, <i>raviolis et laitue de riz</i>	20
 Foie gras de Saint-Apollinaire, <i>fraises de l'île et shiso</i>	27

## Les Poissons

Ombre chevalier de Gaspésie, <i>carottes et gingembre sauvage</i>	39
Flétan, <i>petit pois et livèche</i>	45
Homard de Nouvelle-Écosse, <i>tomates et oignons rouge</i>	44

## Les Viandes

Ris de veau, <i>cèpes et ail nouveau</i>	43
 Cochon de lait, <i>cassis et moutarde maison</i>	49
Canard de Saint Apollinaire, <i>laqué aux bleuets et navets nouveaux</i> (Délai de cuisson de 45 minutes requis servi pour 2 personnes)	45/personne
 Avec supplément pour hôtes en forfait	

## Les Fromages

Sélection de fromages fins Québécois

4\$  
Portion de 25g

## Les Gourmandises

Rhubarbe d'Alexandre, *bière blanche, fenouil et huile d'olive*

13

Pomme verte, *monarde et houblon*

12

Choco-noisette, *moutarde*

15

Fraises de Madame Price, *céleri, pamplemousse et Campari*

14



## Menu signature

**Crevette de matane**, *ravioli et laitue de riz*



**Tomate de l'île**, *amande fraîche et rose*



**Homard de nouvelle Écosse**, *tomate et oignon rouge*



**Ris de veau**, *cèpes et ail nouveau*



**Bleu d'Elizabeth**, *marmelade d'orange et jalapeno grillé mariné*



**Choco-noisette**, *moutarde*

### Menu 105

Palettes de vins, classique 95 ou prestige 130  
Ce menu doit être choisi par tous les convives à votre table



## Appetizers

Ile d'Orléans tomato, <i>fresh almond and rose</i>	21
🍷 Beef tartar, <i>nasturtium and raspberry</i>	24
Matane shrimps, <i>ravioli and rice leaf</i>	20
🍷 St-Apollinaire Duck foie gras, <i>strawberries and shiso</i>	27

## Fish

Arctic char, <i>carrot and wild ginger</i>	39
Halibut, <i>green peas and lovage</i>	45
Nova Scotia lobster, <i>tomato and red onions</i>	44

## Meat

Sweet bread, <i>porcini mushroom and freshly picked garlic</i>	43
🍷 Piglet, <i>black currant and homemade mustard</i>	49
Saint-Apollinaire duckling, <i>glazed with blueberries, turnip</i> <i>(Served for two, a 45 minutes cooking delay is required)</i>	45/per person
🍷 With supplement for guests with hotel packages	



## Signature menu

**Matane shrimps, *ravioli and rice leaf***



**Island's tomato, *fresh almond and rose***



**Nova Scotia lobster, *tomato and red onions***



**Sweet bread, *porcini mushrooms and freshly picked garlic***



**Elisabeth blue cheese, *orange marmalade, marinated jalapeno***



**Chocolate-hazelnut, *mustard***

### Menu 105

Wine pairing, classic 95 or prestige 130  
This menu has to be ordered for all guests at your table



## Cheese

Sélection of fine Quebec cheeses

4\$  
Portion of 25g

## Desserts

Alexander's rhubarb, *white beer, fennel and olive oil*

13

Green apple, *monarda, hop*

12

Chocolate-hazelnut, *mustard*

15

Madame Price's strawberries, *celery, grapefruit and Campari*

14