



vous propose une cuisine saisonnière au feu de bois.

Le menu est destiné à être partagé entre tous les convives de la table.

Nous privilégions les ressources locales et de ce fait, les légumes sont au cœur de notre cuisine.

Les poissons, les fruits de mer et les viandes au menu sont choisis avec soin chez des agriculteurs qui nous sont chers et qui partagent notre respect pour l'environnement.

Merci à nos agriculteurs et nos fournisseurs

Provision Marine – Montréal
Birri - Montréal
Nino - Montréal
Mediserre – Longueuil
Foggy Shoal – Terre-Neuve
Ferme Parcelle -Austin
Ferme La Pelletée – Saint-Marcel-de-Richelieu
Micro ferme Cultivores -Saint-David
Ferme Des Quatre-Temps – Hemmingford
Ferme D'Orée – Cookshire
Lovering elk farm - Magog
Pisciculture Opercule –Montréal
Sel Saint-Laurent –aux Bergeronnes, Haute-Côte-Nord
Boulangerie Aube- Montréal
Les aliments massawippi- North Hatley
Coop Agro-Bio – Bromont
La belle excuse - Saint-Liguori
Café Canal – Montréal
Miel Anicet – Ferme-Neuve

Snacks

Huitre de la côte Est- 6/24 - 12/48
mignonette au fenouil

Moule Salt Spring Island - 14
céleri, raifort, babeurre

Brocoli grillé - 12
haricot blanc, noix de pin, curry

Truite de Kenauk - 27
betterave, yuzu, yogourt, coriandre

Feta fait maison & pita - 27
poire. vin rouge, amande

Tartare de boeuf de la ferme d'Orée - 25
fenouil, bleuets, jaune d'oeuf mariné

Endive - 19
rabiote de la Ferme des Quatres-Temps, oseille, caviar de mujol

Maitake - 14
ail noir, poireau hémérocalle, tournesol

Chou pointu - 19
miso, hollandaise, kimchi blanc

Omble d'Opercule- 37
dashi fumé, brassicacée, oeuf de truite

Ravioli- 26
carotte nantaise, courge, beurre noisette

Flatbread - 26
beurrasse, patate douce, harissa verte

Crabe des neiges - MP
oseille, beurre au gingembre, citron grillé

Contre-filet de bison du Québec - 49
poireau, panais, céleri-rave, airelle

À Partager

Boeuf Angus nourri à l'herbe de la Ferme d'Orée -8/oz
pomme de terre fingerling, poblano, coriandre



offers seasonal cuisine over a wood fire.

The menu is intended to be shared among
all the guests at the table.

We favor local resources and therefore
vegetables are at the heart
of our cuisine.

The fish, seafood and meats on
our menu are carefully chosen from
farmers who are dear to us and
who share our respect for
the environment.

Thank you to our farmers and suppliers

Provision Marine – Montréal
Birri - Montréal
Nino - Montréal
Mediserre – Longueuil
Foggy Shoal – Terre-Neuve
Ferme Parcelle -Austin
Ferme La Pelletée – Saint-Marcel-de-Richelieu
Micro ferme Cultivores -Saint-David
Ferme Des Quatre-Temps – Hemmingford
Ferme D’Orée – Cookshire
Lovering elk farm - Magog
Pisciculture Opercule –Montréal
Sel Saint-Laurent –aux Bergeronnes, Haute-Côte-Nord
Les aliments massawippi- North Hatley
Coop Agro-Bio – Bromont
La belle excuse - Saint-Liguori
Café Canal – Montréal
Miel Anicet – Ferme-Neuve

Snacks

East coast oyster- 6/24 - 12/48
fennel mignonette

Salt Spring Island mussel - 14
celery, horseradish, buttermilk

Grilled broccoli- 12
white bean, pine nut, curry

Trout from Kenauk- 27
beetroot, yuzu, yogurt, coriander

Homemade feta & pita- 27
pear, red wine, almond

Beef tartare from la ferme d’Orée- 25
fennel, blueberry, cured egg yolk

Endive - 19
turnip from Ferme des Quatres-Temps, sorrel, mujjol caviar

Maitake- 14
black garlic, daylily, sunflower seed

Pointed cabbage - 19
miso, hollandaise, white kimchi

Char from Opercule- 37
dashi, brassicaceae, trout roe

Ravioli- 26
nantaise carrot, squash, brown butter

Flatbread - 26
beurrasse, sweet potato, green harissa

Snow crab - MP
sorrel, ginger butter, grilled lemon

Quebec bison striploin- 49
leek, parsnip, celeriac, lingonberry

To share

Grassfed Angus Beef from La ferme d’Orée- 8/ oz
fingerling potato, poblano, coriander