



Les Entrées ~ Appetizers

Tartare de Cerf

Concombre et Cresson Sauvage,
Morilles et Première Cueillette de Pousses du Printemps
Deer Tartar
Cucumber and Wild Watercress
Morels and Early Spring Foraging Sprouts

Terrine de Chevreau

Tomates Héritage, Vinaigre de Sumac,
Pomme de Terre Chuño et Mayonnaise à la Bardane
Goat Calf terrine
Heirloom tomatoes, Sumac Tree Vinegar,
Chuño Potato Croquette and Burdock Mayonnaise

Crème d'Oursin

Flan au Panais, Poireaux, Carotte à la Fougère douce et Morilles
Sea Urchin Cream Soup
Parsnip Custard, Leek, Sweet Fern Pickled Carrot and Morels

Pouce-Pied et Bigorneaux

Babeurre à l'Épinette et Sève d'Érable,
Mousse d'Irlande Marinée, Pomme de Terre, Poireau et Kale Grillé
Gooseneck Barnacle and Winkle
Maple Sap and Spruce Buttermilk, Pickled Moss, Potato, Leek and Grilled Kale

Escabèche de Doré Jaune de Lac

Radis, Livèche, Câpres de Sureau,
Pomme et Céleri
Lake Walleye Escabèche
Radish, Lovage, Green Elderberries
Apple and Celery

\$75.00 Table d'Hôte

*Nous vous prions d'éviter
l'utilisation
du téléphone cellulaire
dans la salle à manger.
Merci*

Foie Gras Torchon au Thé des Bois

Pâte de Fruits aux Canneberges, Sureau, Betterave,
Pruche, Pain de Pin
Wintergreen Foie Gras Torchon
Cranberry Fruit Paste, Elderflower, Red Beet, Hemlock Needle, Pine Bread
Supplément 12\$

*Please refrain from
using cell phones
while in the dining room.
Thank you*





Les Plats ~ Main Courses

Flétan au Beurre d'Armoise

Fumet Crémeux, Main de Mer, Échalote, Artichaut et Algue Marinée
Sea Wormwood Butter Halibut
Creamy Fumet, Dulce Seaweed, Shallot, Artichoke and Pickled Seaweed

Boudin de Pétoncle et Bourgots Grillés

Racine de Persil, Laitue de Glace,
Boutargue, Morilles, Persillade
Scallop Boudin and Grilled Sea Snails
Parsley Root, Ice Lettuce, Bottarga, Morels and Persillade

Magret de Canard

Pomme de Terre Ratte, Endives Glacées au Miel d'Orange
Rutabaga, Bonbon de Foie Gras et Suprême d'Orange
Duck Magret
Fingerling Potato, Glazed Orange and Honey Endives,
Rutabaga, Foie Gras Bonbon and Orange Supremes

Tagliatelles de Céleri Rave et Laminaire Fumé

Caviar Canadien
Tomate et Tussilage, Céleri, Œuf Mollet et Oignon Brûlé
Celeriac Tagliatelle and Smoked Kombu
Canadian Caviar, Tomato and Coltsfoot, Celery,
Soft boiled Egg and Burnt Onion

Filet Mignon de Bœuf

Purée de Racine de Persil, Pomme de Terre Marinée à l'Estragon
Tomates Confites et Croustilles de Topinambour
Beef Tenderloin
Parsley Root Purée, Tarragon Marinated Potatoes, Dried Tomatoes and Sunchoke Chip

Ris de Veau et Saucisse de Veau Vieille 60 jours

Réduction de Vinaigre de Bouleau, Topinambour poché à la Bière
Ail Rôti et Betterave Jaune
Calf Sweetbread and 60 days Aged Highland Veal Sausage
Birch Vinegar Reduction, Beer Poached Sunchoke,
Roasted Garlic and Yellow Beet
Supplément 5 \$

Nous servons uniquement des fruits de mers et poissons d'espèces non-protégées au renouvellement durable.

Nos Fournisseurs usent de méthodes de pêche préservant les océans.

Cheveau de Fitch Bay

Pin, Pois Fourrager, Navet et Radis Noir
Menthe et Pied Bleu
Fitch Bay Goat Calf
Pine, Field Peas, Turnip and Black Radish,
Mint, Blue Stalk Mushroom

We serve only non-endangered seafood and fish species from sustainable sources, practicing ocean-friendly Fishing methods.





Les Sucreries ~ Sweets

Gâteau au Sirop de Bouleau et Gin Ungava
Meringue à l'Érable, Crèmeux d'Argousier et Croustillant de Sarrasin Vert
Birch Syrup and Ungava Gin Cake
Maple Meringue, Sea Buckthorn Cream and Green Buckwheat Chip

Gâteau Roulé à l'Érable
Crème au Genévrier, Pacanes et Amélanancier
Maple Roll Cake
Juniper Berry Cream, Pecans and Saskatoon Berry

Feuilleté aux Pommes Confites
Bavarois au Foin d'Odeur, Compote de Prunes
Candied Apples Puff Pastry
Sweet Grass Bavarian and Plum Compote

Sorbet à la Mangue
Ananas, Meringue à l'Angélique, Yogourt à l'Orange
Mango Sorbet
Pineapple, Angelica Meringue, Orange Yogurt

Panna Cotta de Yogourt de Chèvre Maison
Mélilot, Galette d'Avoine à la Rose Sauvage,
Betterave Confite à l'Aulne Crispé, Sirop de Bouleau
Panna Cotta of Cultured Goat's Milk
Sweet Clover, Arctic Rose Flat Oatcake,
Green Alder Candied Beet, Birch Syrup

Sélection de Thés et
Cafés inclus

Mousse au Chocolat Noir Nyangbo
Poire Fumée à la Pruche et Framboise
Nyangbo Dark Chocolate Mousse
Hemlock Smoked Pear and Raspberries
Supplément 5\$

Selection of Teas and
Coffee included

Sélection de 3 Fromages de Votre Choix
Selection of 3 Cheeses of Your Choice

À la place du dessert / Instead of dessert.....8\$ Supplément
En ajout au dessert / In addition to dessert.....16\$ Supplément





Menu Dégustation

Amuse Bouche

Escabèche de Doré Jaune de Lac
Radis, Livèche, Câpres de Sureau,
Pomme et Céleri

Lake Walleye Escabeche
Radish, Lovage, Green Elderberries
Apple and Celery

Foie Gras Torchon au Thé des Bois
Pâte de Fruits aux Canneberges, Betterave, Pruche,
Pain de Pin

Wintergreen Foie Gras Torchon
Cranberry Fruit Paste, Red Beet, Hemlock Needle, Pine Bread

Magret de Canard
Pomme de Terre Ratte, Endives Glacées au Miel d'Orange
et Suprême d'Orange
Duck Magret
Purple Potato, Glazed Orange and Honey Endives, Orange Supreme

Cerf au Genévrier
Crumble d'Avoine et Bardane, Panais Fumé,
Poire et Oignon Caramélisés, Choux de Bruxelles
Venison and Juniper
Oats and Burdock Crumble, Smoked Parsnip, Caramelized Onion and Pear,
Brussels Sprouts



Panna Cotta de Yogourt de Chèvre Maison
Mélilot, Galette d'Avoine à la Rose Sauvage,
Betterave Confite à l'Aulne Crispé
Panna Cotta of Cultured Goat's Milk
Sweet Clover, Arctic Rose Flat Oatcake, Green Alder Candied Beet

Gâteau au Sirop de Bouleau et Gin Ungava
Meringue à l'Érable, Crèmeux d'Argousier et Croustillant de Sarrasin Vert
Birch Syrup and Ungava Gin Cake
Maple Meringue, Sea Buckthorn Cream and Green Buckwheat Chip

*Notre Menu Dégustation sera préparé pour tous les convives de votre table.
Our Tasting Menu is prepared for all the guests at your table.*



En forfait demi-pension
Supplément : 30\$
Half-board package
Supplement: 30\$

Non-Pensionnaires : 100\$
Non Houseguests: 100\$

Accord de vins : 70\$
Pairing of wines: 70\$