

LA MISE EN SCÈNE

Rillette de saumon, crème au babeurre
et aneth et chips sel et vinaigre 16

RAMBA PASTA

Cavatelli à la caméline grillée,
champignons king, crème d'ail noir et ricotta 26

AUDACE AU CHOCOLAT

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel 8

ENTRÉES

Pain et beurre Maître d'hôtel	4
Velouté de courge huile de café et croûtons de brioche	8
Rillette de saumon, crème au babeurre et aneth et chips sel et vinaigre	16
César de choux de Bruxelles	14
Tartare de bœuf, "toast" de pomme de terre et graines de moutardes marinées	15
Egg roll de smoked meat, mayonnaise à la moutarde et salade verte	14

PLATS

Cavatelli à la caméline grillée, champignons king, crème d'ail noir et ricotta	26
Tartine de truite fumée, fromage fouetté et pickles d'oignons rouges	22
Salade tiède de betteraves, purée de céleri-rave et pacanes pralinées au sirop d'érable	21
Pieuvre grillée, pommes de terre de l'Île d'Orléans confites, oignons rouges confits et hummus	22
Macreuse de bœuf braisée à la cannelle, croquette au fromage Brie, carottes nantaises et purée de pommes de terre	35
Boudin, brandade de pommes de terre aux oignons caramélisés et sauté d'épinards	22

DESSERTS

Crème brûlée forêt-noire	8
Panna cotta au mélilot, miel de caméline et crumble de sarrasin	9
Budino chocolat et caramel à la fleur de sel	8

THE STAGING

Salmon rilette, buttermilk and dill cream
and salt and vinegar chips 16

RAMBA PASTA

Cavatelli with grilled camelina, king mushrooms,
black garlic cream and ricotta 26

CHOCOLATE AUDACITY

Budino chocolate and sea salt caramel 8

APPETIZER

Bread and butter Maître d'hôtel 4

Cream of squash soup, coffee oil and brioche croutons 8

Salmon rilette, buttermilk and dill cream and salt and vinegar chips 16

Brussels sprouts Caesar 14

Beef tartar, potato toast and marinated mustard seeds 15

Smoked meat egg roll with mustard mayonnaise and green salad 14

MAIN COURSE

Cavatelli with grilled camelina, king mushrooms, black garlic cream and ricotta 26

Smoked trout toast, whipped cheese and red onion pickles 22

Warm beet salad, celery root purée and praline pecans with maple syrup 21

Grilled octopus, candied Île d'Orléans potatoes, candied red onion and hummus 22

Braised beef scoter with cinnamon, Brie cheese croquette,
Nantes carrots and mashed potatoes 35

Boudin, brandade of potatoes with caramelized onions and sautéed spinach 22

DESSERTS

Black Forest Crème brûlée 8

Panna cotta with melilot, camelina honey and buckwheat crumble 9

Budino chocolate and sea salt caramel 8