



## LES ENTRÉES

Bisque froide de homard

17

Salade de micro-pousses, avocat, sarrasin,  
vinaigrette au citron

17

Salade crémeuse de quinoa, concombre et amandes

15

Pétoncles princesse, fraises, courgettes et asperges

25

Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan

18

Tartare de saumon, garniture classique

16

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

Cassolette de palourdes 18

Crevette (1) 8

Pétoncle (1) 10

Foie gras poêlé 15




---

## LES PLATS

---

Risotto aux asperges, pistaches et parmesan  
31

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

Carré d'agneau, panisse, purée de fenouil,  
sauce ail rôti et sarriette  
45

Homard entier, asperges,  
sauce tomates rôties & noisettes  
64

Filet de bœuf Angus, pommes dauphines,  
aubergines, sauce porto  
56

### À PARTAGER

Pièce du Boucher  
PM

Plateau de fruits de mer  
96



\*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.