

# MENU AUTOMNAL

## HUÎTRES

### GARNITURE

FROIDE	- Mignonnette à la pêche grillée	6 unités	19
	- Sauce piquante lactofermentée maison	12 unités	36
CHAUDE	- Sauce Mornay de courge et Alfred le Fermier, poivrons shishito marinés et fumés	18 unités	50

## DÉCOUVERTE

VÉGANE | VÉGÉTARIEN | OMNIVORE

5 SERVICES 79

### ACCORD DE VIN

PRESTIGE	+99
L'ORYGINAL	+59
SANS ALCOOL	+39

*Menu pour tous les  
convives de la table.*

## À LA CARTE


### DU GARDE-MANGER

**MORUE NOIRE | CÉLERI-RAVE** 24  
Confite, miso d'avoine & chanvre

**RÉCOLTE D'AUTOMNE**  19  
Légumes de saison, rôtis & marinés

**COURGE | FÉTA DE BREBIS**  20  
Pain perdu, citrouille & niçoise

**ASSIETTE DE FROMAGES**  28  
Panais, miel & prunes

**PAIN AUX POIREAUX**  5  
Beurre au miel

### UN PEU DE CHALEUR

**CHOU-FLEUR | TOURNESOL**  22  
Polenta, lentilles béluga & ail noir

**SEIGLE | BETTERAVE**  21  
Risotto de seigle, Tomme de Kamouraska & labneh

**FLÉTAN | ANETH** 20  
Brandade, soubise, cavatelli

**CANARD | CERISES** 26  
Magret & cœur, polenta, chou-fleur

### À PARTAGER POUR DEUX

**JOUE DE BŒUF HIGHLAND | LARDONS** 60  
Courge spaghetti, Bruxelles rôtis & bretzel

### POUR LES GOURMANDS

**GRILLED CHEESE BRIOCHÉ | CHEDDAR**  15  
Pomme, cidre & noix sablés

**PANCAKE | CERISES**  15  
Sorbet, tournesol & chanvre

**COURGE | CARMEL**  15  
Fondant, fromage à la crème & chicoré

# MENU DÉCOUVERTE



## VÉGANE

### AMUSE-BOUCHE

Betterave & cèpe

### POIREAUX | COURGE

Carpaccio, quinoa & tofu

### CHAMPIGNONS | LIVÈCHE

Nouilles, patate douce & tempeh

### LENTILLES BÉLUGA | CHOU-FLEUR

Dahl, polenta & ail noir

### CANOLIS | CITROUILLE

Panais, érable & prune

### PANCAKE | CERISES

Sorbet, tournesol & chanvre

### MIGNARDISE

---

## VÉGÉTARIEN

### AMUSE-BOUCHE

Betterave & cèpe

### FÊTA DE BREBIS | COURGE

Pain perdu, citrouille & échalotes caramélisées

### CHAMPIGNONS | LIVÈCHE

Nouilles, patate douce & seitan

### CAMÉLINE | CHOU-FLEUR

Tofu, polenta & cerises

### ALFRED LE FERMIER

Panais, miel & prune

### PÊCHE | SEIGLE

Scone, whiskey & crème fraîche

### MIGNARDISE

---

## OMNIVORE

### AMUSE-BOUCHE

Betterave & cèpe

### VEAU | COURGE

Crudo, poireaux & crème fraîche

### CHAMPIGNONS | LIVÈCHE

Nouilles, livèche & sanglier

### CANARD | CHOU-FLEUR

Magret & cœur, polenta & cerises

### TOMME DE KAMOURASKA

Panais, miel & prune

### COURGE | CARMEL

Fondant, fromage à la crème & chicoré

### MIGNARDISE

# AUTUMN MENU

## OYSTERS

### GARNISH

FRESH	- Grilled peach and red onion mignonette - Homemade lactofermented hot sauce	6 oysters	19
COOKED	- Squash and Alfred le Fermier cheese Mornay sauce, pickled and smoked shishito peppers	12 oysters	36
		18 oysters	50

## DISCOVERY MENU

VEGAN | VEGETARIAN | OMNIVORE

5 COURSES 79

### ACCORD DE VIN

PRESTIGE	+99
L'ORYGINAL	+59
NON-ALCOHOLIC	+39

*Our tasting menu must  
be ordered by the  
entire table.*

## À LA CARTE

### FROM THE PANTRY

<b>BLACK COD   CELERIAC</b>	24
Confit, oat miso & hempseed	
<b>AUTUMN HARVEST</b> 🌿	19
Seasonal vegetables, roasted & pickled	
<b>SQUASH   SHEEP MILK FETA</b> 🌿	20
French toast, pumpkin & niçoise	
<b>CHEESE PLATTER</b> 🌿	28
Parsnip, honey & plums	
<b>LEEK BREAD</b> 🌿	5
Honey butter	

### A LITTLE BIT OF HEAT

<b>CAULIFLOWER   SUNFLOWER</b> 🌿	22
Polenta, beluga lentils & black garlic	
<b>RYE   BEETS</b> 🌿	21
Rye risotto, Tomme de kamouraska cheese & labneh	
<b>HALIBUT   SUNCHOKE</b>	20
Brandade, soubise, cavatelli	
<b>DUCK   CHERRIES</b>	26
Breast & hearts, polenta, cauliflower	

### TO SHARE FOR TWO

<b>HIGHLAND BEEF CHEEK   BACON</b>	60
Spaghetti squash, roasted Brussel sprouts & pretzel	

### FOR THE SWEET TOOTH

<b>BRIOCHE GRILLED CHEESE   CHEDDAR</b> 🌿	15
Apple, cider & candied nuts	
<b>PANCAKE   CHERRY</b> 🌿	15
Sorbet, sunflower & hempseed	
<b>SQUASH   CARAMEL</b> 🌿	15
Fondant, cream cheese & chicory root	

# DISCOVERY TASTING MENU

## VEGAN



### AMUSE-BOUCHE

Beet & porcini mushroom

### LEEK | SQUASH

Carpaccio, quinoa & tofu

### MUSHROOM | LOVAGE

Noodles, sweet potato & tempeh

### BELUGA LENTILS | CAULIFLOWER

Dahl, polenta & black garlic

### CANNOLI | PUMPKIN

Parsnip, maple & plum

### PANCAKE | CHERRY

Sorbet, sunflower & hempseed

### MIGNARDISE

---

## VEGETARIEN

### AMUSE-BOUCHE

Beet & porcini mushroom

### SHEEP MILK FETA | SQUASH

French toast, pumpkin & caramelized shallots

### MUSHROOM | LOVAGE

Noodles, sweet potato & seitan

### CAMELINA | CAULIFLOWER

Tofu, polenta & cherries

### ALFRED LE FERMIER

Parsnip, honey & plum

### PEACH | RYE

Scone, whiskey & crème fraiche

### MIGNARDISE

---

## OMNIVORE

### AMUSE-BOUCHE

Beet & porcini mushroom

### VEAL | SQUASH

Crudo, leek & crème fraîche

### MUSHROOM | LOVAGE

Noodles, sweet potato & wild boar

### DUCK | CAULIFLOWER

Breast & heart, polenta & cherries

### TOMME DE KAMOURASKA

Parsnip, honey & plum

### SQUASH | CARAMEL

Fondant, cream cheese & chicory root

### MIGNARDISE