

DESSERT

Pain perdu, glace de yogourt de brebis et épinette 17

Posset au bergamote, huile d'olive, pollen de fenouil et kouign-amann 17

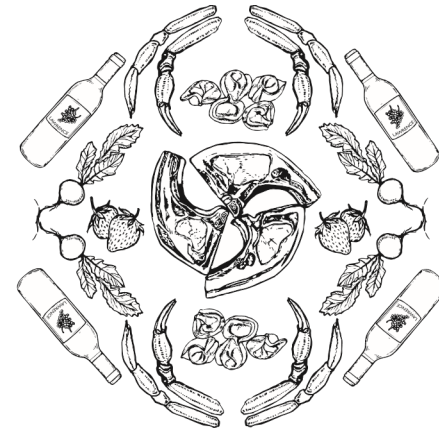
Cru Berger, tarte tatin et guanciaie 22

Cranberry French toast, frozen sheep's milk yoghurt and spruce 17

Bergamot posset, olive oil, fennel pollen and kouign-amann 17

Cru Berger, apple tarte tatin and guanciaie 22

Tout ce que vous voyez sur ce menu a été fait par nous ou soigneusement sélectionné auprès de personnes en qui nous avons confiance. Nous pratiquons la boucherie de carcasse entière avec des animaux élevés sur de petites fermes avec lesquelles nous avons des relations de longue date. Tous les légumes sont locaux et de saison. Nous mettons en valeur ce que le Québec a de mieux à offrir: du foie gras, aux oursin, aux épices Boréales.



Everything you see on this menu was made by us or carefully sourced from people we trust. We practice whole animal butchery with animals raised on small farms that we have longstanding relationships with. All the charcuterie, breads and preserves are made in house. All the vegetables are local and seasonal. We try to highlight the best Québec has to offer, from foie gras to sea urchins to Boreal spices.