

IMPASTO

FOCACCIA - 3 -
Pain focaccia, huile d'olive

OLIVE MARINATE - 6 -
Olives marinées

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 17 -
Mozzarella di bufala du QC, salade de roquette & radis, fleur d'ail marinée

INSALATA FRUTTI DI MARE - 21 -
Salade de pieuvre, moules & palourdes, poivrons rôtis, cresson & oignons cipollini

SALMONE AFFUMICATO - 17 -
Saumon fumé maison, oignons marinés, crème fraîche, feuilles de câpres, graines de nigelle

ASPARAGI - 13 -
Asperges du QC, vinaigrette agrumes, pistaches, herbes fraîches

ANTIPASTO MISTO - 18 -
3 Charcuteries maison, 1 fromage, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 22 -
Sauce tomate & basilic, parmigiano reggiano

CASARECCE AL PESTO GENOVESE - 25 -
Pesto de basilic, ail, noix de pin & parmigiano reggiano, têtes de violon

BIGOLI AL RAGU D'ANATRA - 28 -
Ragu de canard braisé du Canard du village, pangrattato, parmigiano reggiano

ANOLINI VERDI- 26 -
Farçis de joue de boeuf & PDT, asperges du QC, sauce tomate, parmigiano reggiano

.

IPPOGLOSSO IN ACQUA PAZZA DI ARAGOSTA - 34 -
Flétan de Gaspé en croûte d'herbes, têtes de violon, poireaux & tomates cerises, bouillon de homard, pangrattato

PANCIA DI MAIALE- 28 -
Flanc de porc confit de la ferme Beurivage, glaçage à la rhubarbe, rhubarbe & céleri braisés, pollen de fenouil, réduction de vin rosé, basilic

.

MENU POUR LA TABLE
4 Services à partager
- 70 \ pers. -

IMPASTO

FOCACCIA - 3 -
Focaccia bread, olive oil

OLIVE MARINATE - 6 -
Marinated olives

.

MOZZARELLA DI BUFALA - 17 -
QC mozzarella di bufala, arugula & radish salad, marinated garlic scape

INSALATA FRUTTI DI MARE - 21 -
Octopus, mussels & clams salad, roasted bell peppers, watercress & cipollini onions

SALMONE AFFUMICATO - 17 -
Homemade smoked salmon, marinated onions, crème fraîche, caper leaves, nigella seeds

ASPARAGI - 13 -
QC asparagus, citrus vinaigrette, pistachios, fresh herbs

ANTIPASTO MISTO - 18 -
3 Homemade charcuteries, 1 cheese, condiments

.

GNOCCHI DI RICOTTA - 22 -
Tomato & basil sauce, parmigiano reggiano

CASARECCE AL PESTO GENOVESE - 25 -
Basil, garlic, pine nuts & parmigiano reggiano, fiddleheads

BIGOLI AL RAGU D'ANATRA - 28 -
Braised duck ragu from Canard du village, pangrattato, parmigiano reggiano

ANOLINI VERDI - 26 -
Stuffed with beef cheek & potatoes, QC asparagus, tomato sauce, parmigiano reggiano

.

IPPOGLOSSO IN ACQUA PAZZA DI ARAGOSTA - 34 -
Herb crusted Gaspé Halibut, fiddleheads, leeks & cherry tomatoes, lobster broth, pangrattato

PANCIA DI MAIALE - 28 -
Confit pork belly from ferme Beaurivage, rhubarb glaze, braised rhubarb & celery, fennel pollen, rosé wine reduction, basil

.

MENU FOR THE TABLE
4 Courses to share
- 70 \ pers. -