



Daily Soup

Soupe du jour

8

Le Coprin mushrooms:

**Blue Oyster-Le Cigare Blanc consommé & pistachio oil,
mini duck confit & Serrano sandwich on King Eryngii-sage gougère**

Champignons Le Coprin:

Consommé de pleurotes bleues, Le cigare Blanc & huile de pistaches,

petite sandwich de canard confit & Serrano sur gougère de King Eryngii & sauge

12

Mixed greens, Beau's beer-mustard dressing, Micha goat cheese, almond & pear loaf

Salade mélangée, vinaigrette à la bière Beau's et moutarde, pain au fromage de chèvre Micha, amandes et poires

12

Pink peppercorn-mint crusted Albacore Tuna, sweet potato "pont-neuf", arugula, avocado oil, garlic glacé

Thon Albacore en croûte de poivre rose et menthe, patates douces "pont-neuf", roquette, huile d'avocat, ail glacé

15

Porcini dusted Qualicum beach scallops, liquorice-squash brûlée,

braised pork belly, smoked tomato water

Pétoncles en poudre de cèpes, brûlée de courges et réglisse, poitrine de porc braisé, eau de tomates fumé

16

Beet-beef carpaccio, shaved Niagara Gold, beet-fig preserve, leek oil

Carpaccio de boeuf à la bettrave, copeaux de fromage Niagara Gold, confiture de bettraves et figues, huile de poireaux

14

Marina Gold oyster beignets, leeks "vinaigrette", confit heirloom tomatoes, smoked Maldon salt

Beignets d'huitres Marina Gold, poireaux vinaigrette, tomates heirloom confites, sel Maldon fumé

16

Quebec lamb shank:

Verjus-pear braised, smoked mustard-pistachio sabayon, spiced potato-prune crumble, mint crisps

Jarret d'agneau du Québec:

Braisé au verjus et poire, sabayon à la moutarde fumé et pistaches, crumble de prunes et pommes de terres, croustilles de menthes

36

Mariposa duck breast:

Almond-cardamom dusted, sunchoke-potato-date purée, caramelized cipollini onions,

almond milk-lavender-duck jus reduction

Poitrine de canard Mariposa:

Croute de cardamom et amandes, purée de pommes de terres, dates et topinambour, cipollini caramélisés,

jus de canard au lait d'amandes et lavende

32

O'Brien farms beef tenderloin:

Green peppercorn-lobster mousse, truffled leek purée, fingerling potato croquette, Zinfandel reduction

Filet de boeuf O'Brien:

Mousse de homard et poivre vert, purée de poireaux à la truffe, croquette de pomme de terres fingerling, réduction de Zinfandel

38

Arc surf N turf:

Grilled Charlevoix veal chop & B.C. prawn, celery root "pomme pailles", charred tomato-apple relish,

Le Coprin mushrooms, apple-veal jus

Surf n Turf Arc:

Côte de veau de Charlevoix grillée & crevette de la Colombie Britannique, celeri-rave « pomme paille », relish de tomate et pommes,

Champignons le Coprin, jus de veau à la pomme

44

***See your server for chef's creation from Whalesbone sustainable fish supply(member of Ocean Wise Canada)**

& Barb's pork from Upper Canada Heritage Meat(Organic Black Pig)

*Voir votre serveur pour nos créations de poissons de Whalesbone et de porc de la ferme Upper Canada Heritage Meat

Market price