



MENU
HIVER
- apportez votre vin -

cuisine de saison



GRIGNOTINES

CHURROS

5

Churros de saumon, yogourt à l'aneth et cornichon.

FINANCIER

7

Financier, mousse de foie de volaille au foie gras, compote cerise de terre au Quartier LaFrance.

GASPOR

5

Roulé à la saucisse de porcelet Gaspor, cameline, chutney de pomme brûlé.

SOUPE

À L'OIGNON

5

Dumpling gratiné au fromage Sainte-Nitouche



ENTRÉES

FOIE GRAS

35

Foie gras poêlé, compote de coing, pain doré de beigne, gel de cidre de glace, riz sauvage soufflé.

BOUDIN

26

Boudin rôti, purée betterave et haricot blanc à l'ail, fenouil et betteraves jaunes marinés, vinaigrette argousier et poivre clavalier.

RAGOÛT

24

Galette d'orgetto croustillante à l'ail noir, ragoût de légumes racine, fromage brebiolet, tomate confite.

TATAKI

30

Tataki de boeuf, émulsion de champignons bolets, moutarde marinée, aïrelles, chips de topinambour



TROU NORMAND

CANNEBERGES 10

Sorbet Canneberges,
Brady Quartier Lafrance

DU MOMENT 10

Selon l'inspiration



MENU DÉCOUVERTE 125 5 SERVICES

**De l'amuse-bouche au dessert,
selon les arrivages et l'inspiration
du moment.**

*Doit être commandé par tous les convives
à la table*



EXTRAS

-
- FOIE GRAS 20
 - PÉTONCLES POÈLÉS⁽²⁾ 18
 - GRATIN DAUPHINOIS 8



PLATS

BOEUF 55

Short ribs de boeuf braisé,
ragoût de champignons, purée
de céleri-rave et pomme de
terre, gremolata.

PORCELET 52

Contre-filet de porcelet vieilli
sur os, purée de maron,
yorkshire pudding, sauce
charcutière.

WAPITI 62

Médaillon de wapiti, pomme de
terre Gabrielle fondante,
crémeux d'épinards au raifort,
sauce au poivre et Brandy
George- Étienne.

CANARD 50

Magret de canard de la maison
Goulu, laqué à la bardane et
shoyu, pain de mais au riz
sauvage.

POISSON PM

selon l'arrivage.

MENU DE SAISON

Depuis 2017, nous sommes choyés de faire partie de cette région remplie de gens aussi passionnés que nous et d'avoir la chance de mettre en valeurs leurs produits dans la création de nos plats. Nous sommes fiers de nous approvisionner auprès de producteurs et transformateurs de notre terroir et de vous les faire découvrir.



NOS FOURNISSEURS

<i>Au Fil du Vent</i>	<i>Les jardins de la mer</i>
<i>Au jardin des noix</i>	<i>Les jardins Kaizen</i>
<i>Canard Goulu</i>	<i>Moulin Légaré</i>
<i>Domaine Lafrance</i>	<i>Nid'Otruche</i>
<i>Ferme Gaspor</i>	<i>Océan de saveurs</i>
<i>Ferme Richard Lemay</i>	<i>Fromagerie du Vieux Saint-Joseph</i>
<i>Fromagerie Fritz Kaiser</i>	<i>Racines boréales</i>
<i>Gourmet Sauvage</i>	<i>Sel Saint-Laurent</i>
<i>Intermiel</i>	<i>Surette condiments</i>
<i>La brasserie San-Ô</i>	<i>Symbiose Alimenterre</i>
<i>Champimignons inc</i>	<i>Torrefactorie</i>
<i>Le Pré Rieur</i>	<i>Tourneven T</i>
<i>Les 3 Galo'Pains</i>	<i>Vignoble les Vents d'Anges</i>
<i>Les jardiniers du chef</i>	<i>Pépinière Eco-Verdure</i>
<i>La ferme du Petit Chicot</i>	<i>Fromagerie du Vieux-Saint-J</i>



PAIN DU MOMENT

MICHE DE PAIN LES 3 GALO'PAINS À L'OIGNON.