



MENU  
HIVER  
- apportez votre vin -

*cuisine de saison*





## GRIGNOTINES

### CHURROS

5

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

### GASPOR

5

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

### FINANCIER

7

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

### 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.

### RAGOÛT

24

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

### BOUDIN

26

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

### 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 5 SERVICES 125

---

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 POÊLÉS<sup>(2)</sup> 18
- GRATIN DAUPHINOIS 8



## PLATS

---

### BOEUF 55

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

### PORCELET 52

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

### WAPITI 62

Médailillon 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  
Goulou, 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 Légéré</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 Vieu 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>Torréfactorie</i>
<i>Le Pré Rieur</i>	<i>Tournevent</i>
<i>Les 3 Galo'Pains</i>	<i>Vignoble les Vents d'Ange</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.