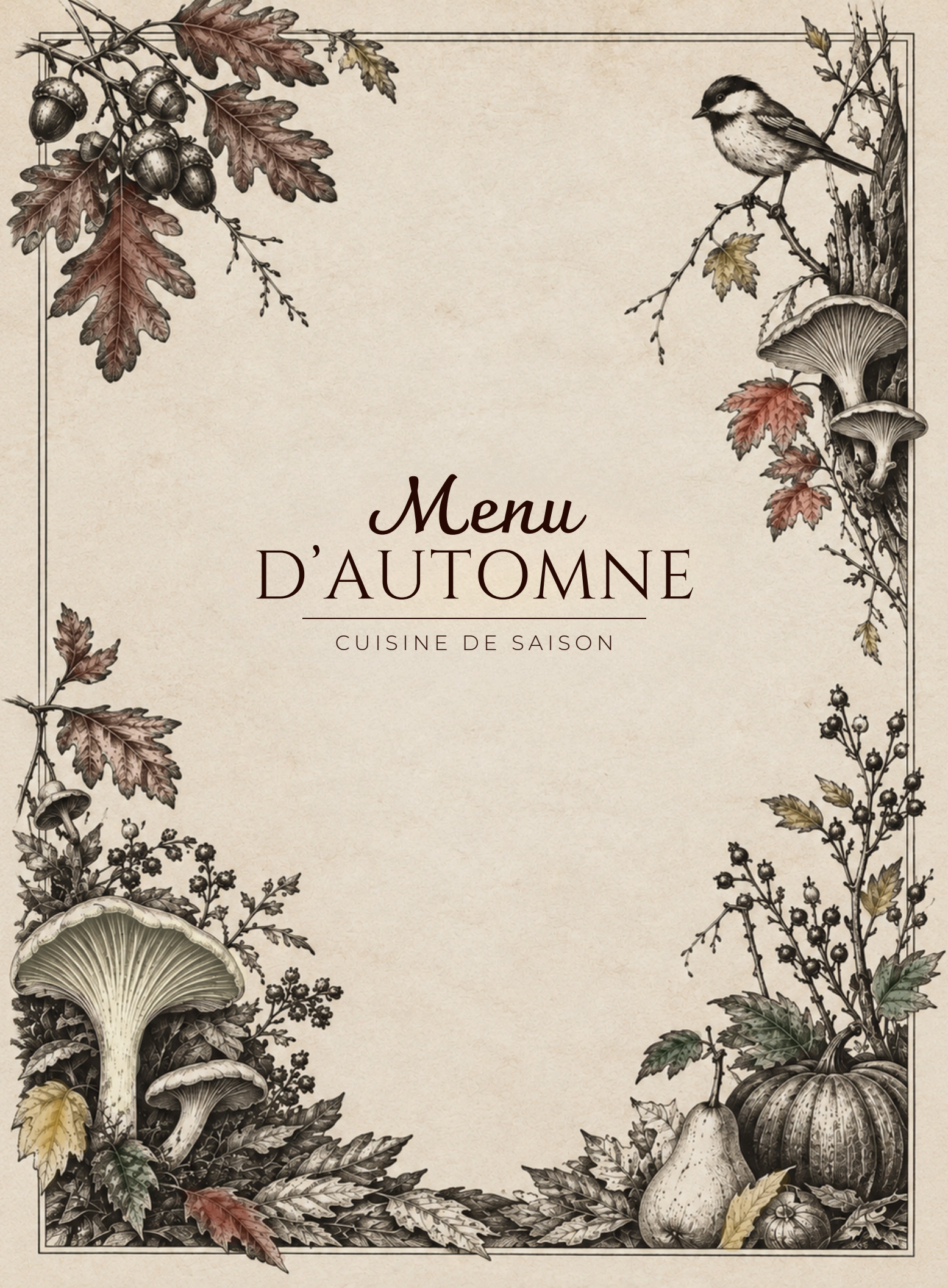

Menu D'AUTOMNE

CUISINE DE SAISON

Grignotines

SOUPE À L'OIGNON 5
Dumpling gratiné au fromage Saint-Nitouche.

CHURROS 5
Churros au fromage Louis d'Or, sauce à la tomate rôtie.

FOIE GRAS 7
Parfait de foie gras, sablé à l'argousier,
compote de fruits.

FLANC DE PORC 5
Flanc de porc croustillant, salsa de graines de citrouille,
réduction à l'érable et balsamique de miel.

Entrées

BOUDIN 24
Boudin rôti, pâte feuilletée, oignons cipollinis caramélisés,
compote d'airelles et de cerises de terre.

FOIE GRAS POÊLÉ 35
Foie gras poêlé, « cupcake » au panais, prune confite,
crumble au beurre noisette, purée de prunes.

GRAVLAX 29
Gravlax de sébaste à la betterave, poivre des dunes et
herbes salées, labneh, betteraves et fenouil marinés,
salade de pousses.

RAVIOLI 28
Ravioli farci à la courge ''Sweet Mama'', ricotta
de bufflonne, fond de volaille monté au beurre,
maitakes rôtis.

Trou Normand

ARGOUSIER 10
Sorbet à l'argousier et au mélilot,
Rayon d'Orange d'Intermiel.

DU VERGER 10
Sorbet du verger, Cidre le
Tonnelet du Domaine Lafrance

Plats

BOEUF 58

Filet d'épaule de boeuf mariné aux champignons,
céleris-raves fondants et rôtis , sauce aux échalotes
caramélisées et au poivre.

LAPIN 48

Ballottine de râble de lapin, cassoulet à la bajoue de
porcelet fumée « Rendez-vous Cochon »,
velouté aux fines herbes.

GOULU 46

Magret de canard de la maison Goulu mariné au raifort du
Québec, salsifis fondant, purée de panais, glace de veau
au salsifis noir et au cidre.

POISSON PM

selon l'arrivage.

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 Gourmets d'Amérique 20
Pétoncles poêlés (2) 18

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

Au Fil du Vent
Au jardin des noix
Canard Goulu
Domaine Lafrance
Ferme Gaspor
Ferme Richard Lemay
Fromagerie Fritz Kaiser
Gourmet Sauvage
Intermiel
La brasserie San-Ô
Champimignons inc
Le Pré Rieur
Les 3 Galo'Pains
Les jardiniers du chef
La ferme du Petit Chicot
Les jardins Kaizen
Moulin Légaré
Nid'Otruche
Océan de saveurs
Racines boréales
RoseWagyu
Rendez-Vous Cochons
Sel Saint-Laurent
Surette condiments
SymbiOse Alimenterre
Torréfactorie
Vignoble les Vents d'Anges
Pépinière Eco-Verdure
Fromagerie Vieux-Saint-Joseph
La Villa vinaigres et jardins

Pain du moment

Miche de pain rustique les 3 Galo'pains.