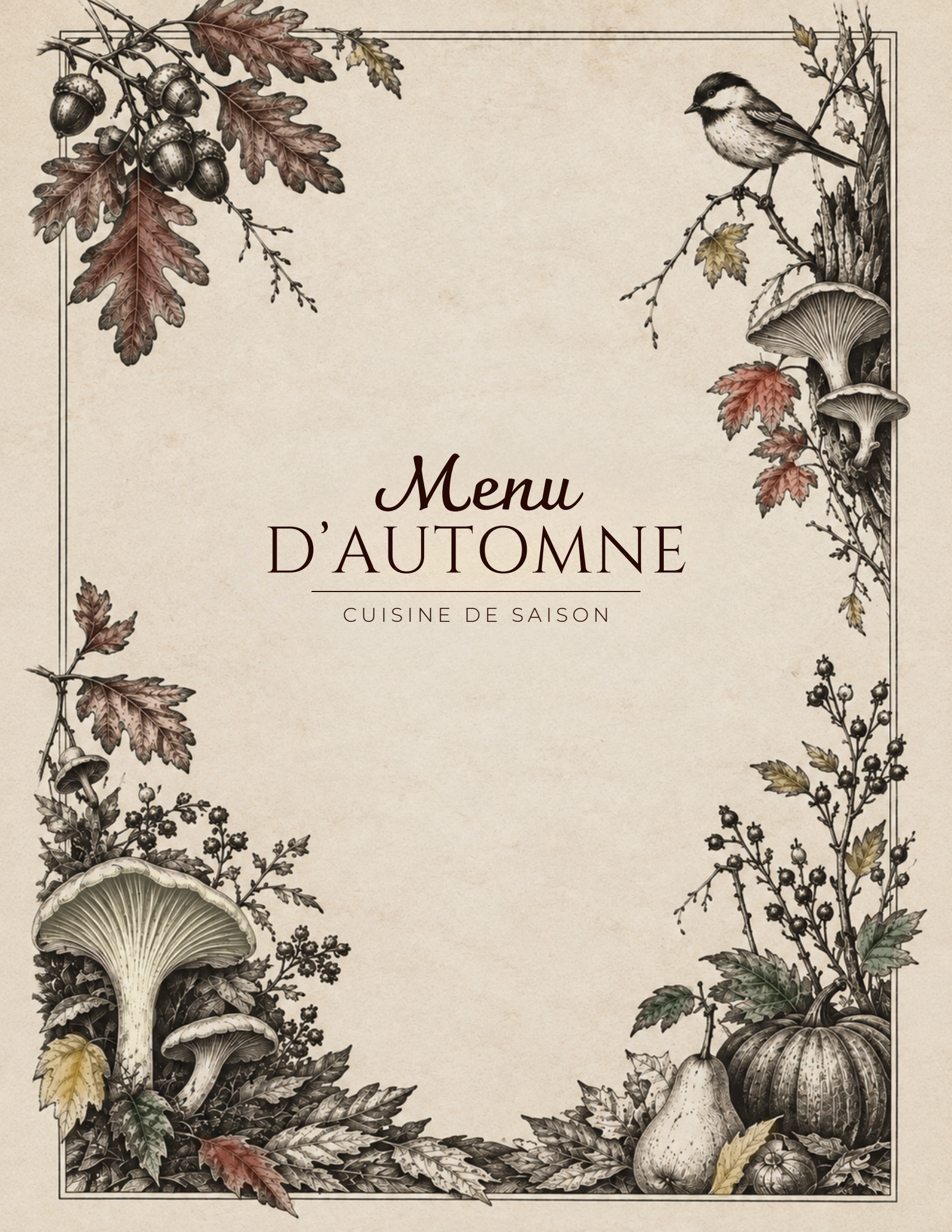




Menu D'AUTOMNE

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 au balsamique de miel.

Entrées

BOUDIN 24

Boudin rôti, pâte feuilletée, oignons cipollinis caramélisés, compote d'airelles et de cerise 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 bettrave, poivre des dunes et herbes salées, labneh, bettraves 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'Orage d'intermiel.

DU VERGER 10

Sorbet à la pomme, Tonnelet.

Plats

BOEUF 58

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



Pain du moment

Miche de pain rustique les 3 Galo'pains.