



MENU

PRINTEMPS

- apportez votre vin -



GRIGNOTINES

CHURROS 5

Churros de morue salée, yogourt au citron confit.

CAROTTE 5

Carotte boule réhydratée au miel, hummus carotte carvi sauvage, crumble de fanes de carotte.

FINANCIER 7

Financier à l'érable, mousseline de foie de volaille au foie gras, gel d'érable, couenne croustillante.

SOUPE À L'OIGNION 5

Dumpling gratiné au fromage Saint-Nitouche.



ENTRÉES

FOIE GRAS 35

Gauffre à l'argousier et sucre d'érable, coulis argousier érable, et crumble.

VOL-AU-VENT 32

Ris de veau poêlé, mirepoix, duxelle et crème de champignons truffé, crinière de lion saumuré.

FÊTA RÔTIE 26

Foccacia, jardinière de légumes lactofermentés, fromage de brebis l'Authentique rôti, purée de salsifi noir.

TATAKI 28

Tataki de Seriole lacqué, coulis bettrave amélanche, amélanche mariné, tuile d'algues ancestrales.

RAVIOLIS DOPPIO 30

Raviolis farcis à l'agneau braisé et ricotta, crème de louis d'or, réduction de bolognaise.



TROU NORMAND

CANNEBERGES 10
Sorbet Canneberges,
Brady Quartier Lafrance

DU MOMENT 10
Selon l'inspiration



MENU 125 DÉCOUVERTE 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 POÊLÉS (2) 18
- GRATIN DAUPHINOIS 8

PLATS

VEAU 54
Veau braisé croustillant,
topinambours marinés rôtis,
purée de marrons et
topinambours, glace de veau
grenobloise.

LAPIN 48
Râble de lapin farci au foie gras
et aux champignons sauvages,
pommes de terre rôties aux
herbes, tombée printanière,
sauce chasseur.

CANARD 50
Magret de canard de la maison
Goulu, mariné au miel de trèfle
et koji d'orge, riz sauvage,
lardons de canard, sauce bleuet
raifort.

BOEUF 65
Contre-filet de boeuf en croûte
de poivre, gratin dauphinois,
échalotte confite au vin rouge,
sauce à l'échalotte noire.

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

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



PAIN DU MOMENT

Miche de pain les 3 Galo'pains à l'oignon.