

MENU AUTOMNE

apportez votre vin



GRIGNOTINES

SOUPE À L'OIGNON 5

Dumpling gratiné au fromage Sainte-Nitouche

GRILLADE 5

Flanc de porc rôti, épices pomme et cameline torréfié, chutney de pomme et raisin red champagne.

ACRAS 5

Beignet de poisson, condiment du moment

RILLETTE 5

Rillettes de canard Goulou, moutarde à la poire, croûtons.



ENTRÉES

LES TROIS CHOUX 24

Chou braisé, purée de chou-fleur, chou mariné, noix torréfiés, sauce au miel épicé et aux poivrons

FOIE GRAS 35

Foie gras poêlé, pain doré de croissant au foin d'odeur, réduction de cidre chaud, mélasse de pommettes, chips de poire et compote de prunes

TARTARE 30

Tartare de bœuf, "giardiniera" de légumes lacto-fermentés épicés, champignons marinés et croûtons

GRAVLAX 26

Gravlax de saumon au thé des bois, fenouil, concombre, vinaigrette aux agrumes, yogourt menthe et poivre rose.

BOUDIN 25

Boudin rôti, polenta poêlée, chutney de prunes, salade d'oignons Vidalia marinés et cornichons jaunes



TROU NORMAND 10

POIRE

Sorbet à la poire, sloe Gin

DU MOMENT

Selon l'inspiration.



MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES

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

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

125



EXTRAS

20 FOIE GRAS

10 FRITES ET MAYO

8 GRATIN DAUPHINOIS

18 PÉTONCLES POÊLÉS (2)



PLATS

BAVETTE DE BOEUF 70

Bavette de bœuf Wagyu marinée au vin
rouge, poêlé de champignons crévés aux
lardons, réduction de vin rouge, frites et
mayo tomatée

CERF 52

Médailillon de cerf poêlé, purée de
pommes de terre douces, érable et
beurre noisette, compressée de légumes
racines, sauce périgourdine.

PINTADE 48

Suprême de pintade chasseur aux
matsutake, pudding au pain salé aux
champignons, matsutake et king pleurotes

CANARD 47

Magret de canard mariné au shiokoji et
épices d'automne, rösti de pomme de
terre, poireaux fondants, sauce à
l'hydromel Médiéval d'Intermieu

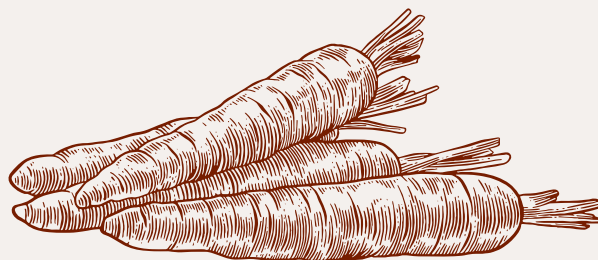
FETTUCINI 37

Pâtes fraîches, sauce crémeuse à la courge
musquée, ratatouille de légumes à l'huile
de poireaux et mascarpone au safran

POISSON PM

selon l'arrivage.





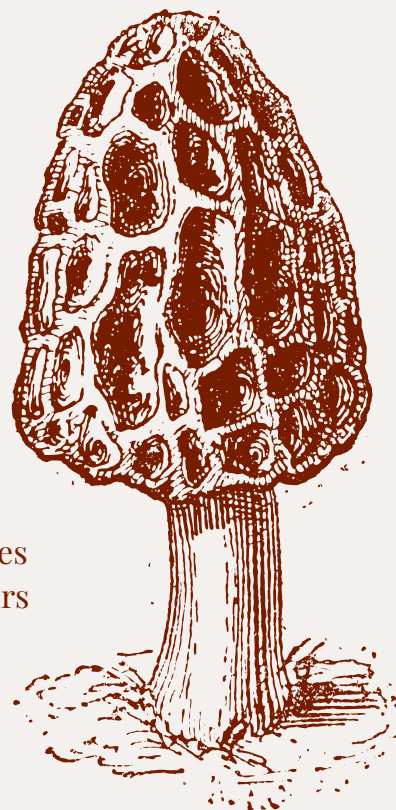
MENU DE SAISON

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

MENU D'AUTOMNE

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



PAIN DU MOMENT

Miche de pain les 3 Galo'pains à la cameline.