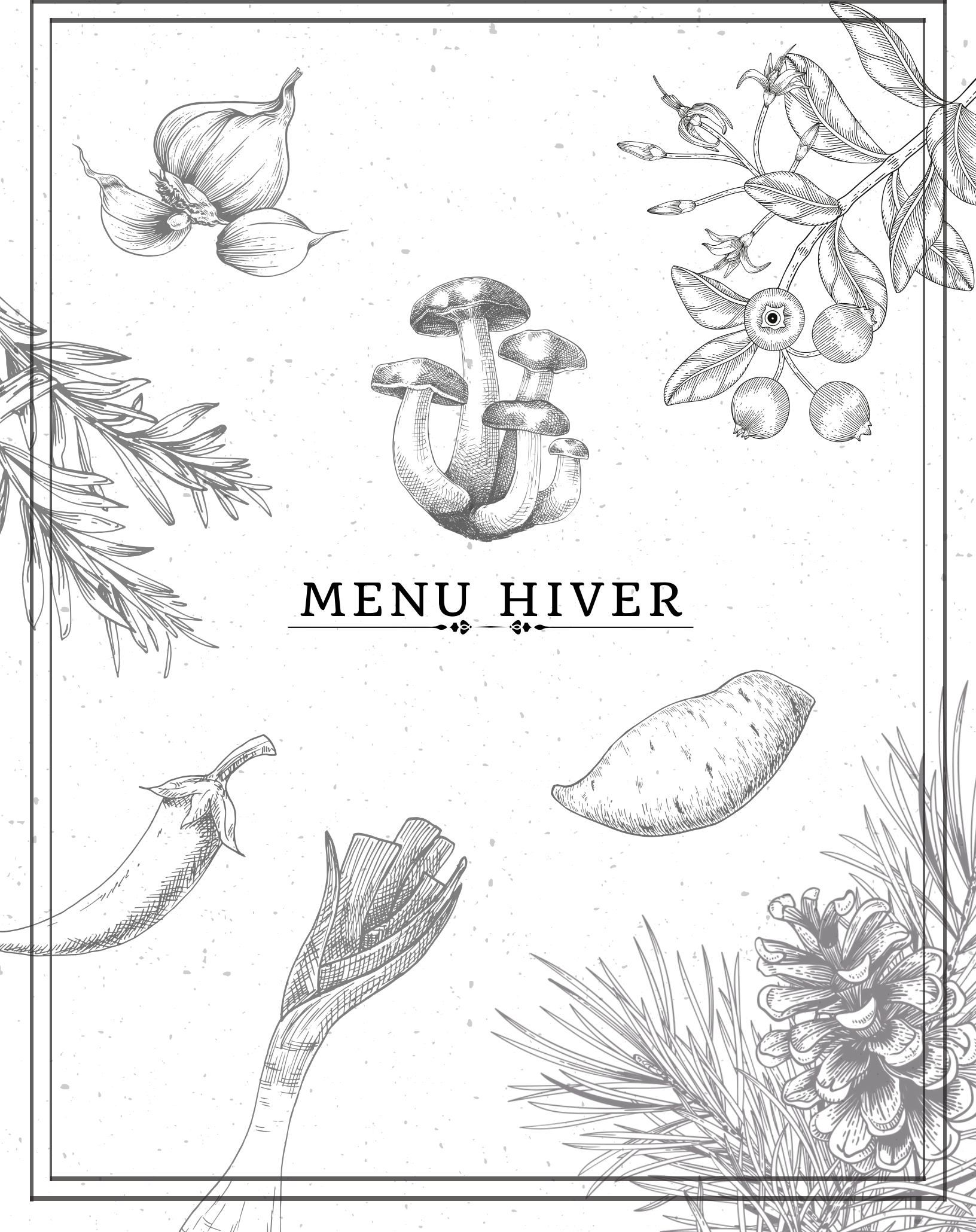




MENU HIVER



GRIGNOTINES

SOUPE À L'OIGNON

4

Dumpling gratiné au fromage
Sainte-Nitouche

ACRAS

4

Beignet de poisson, relish de
pommes et courgettes

RILLETTE

4

Rillettes de porcelet Gaspor,
gelée de raisins champagne,
croûtons pumpernickle.

TROU NORMAND

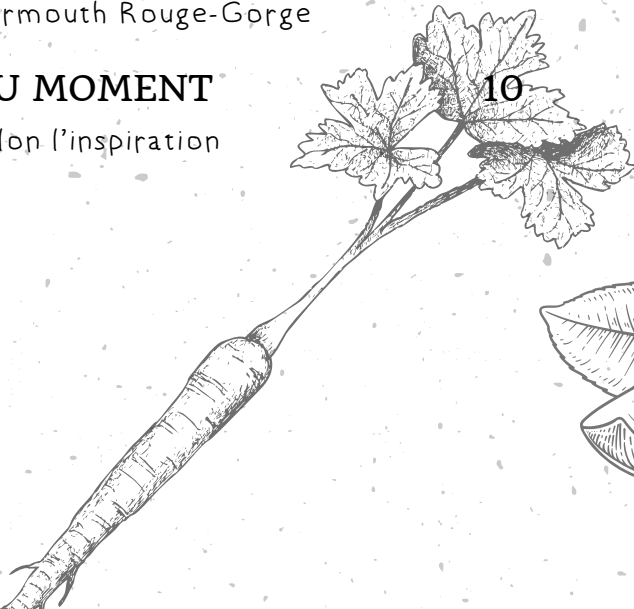
MARTINI À LA POMME 10

Sorbet à la pomme et canneberges,
Vermouth Rouge-Gorge

DU MOMENT

Selon l'inspiration

10



ENTRÉE

FOIE GRAS

34

Escalope de foie gras poêlée,
pain doré de pain brioiché, compote
d'airelles, gel d'airelle au miel brut,
crumble de gaufres au mélilot.

TARTARE

26

Tartare de boeuf canneberge-érable,
huile de tournesol, céleri-rave mariné,
graines de tournesol et canneberges
réhydratées au gin.

BOUDIN

24

Boudin rôti, purée de panais, choux
de Bruxelles caramélisés au tonnelet,
chips de panais, champignons
'crinière de lion' marinés.

RISOTTO

28

Risotto au homard, homard poché
au beurre blanc, huile de ciboulette,
fromage Louis d'Or croustillant.





PLATS

VEAU 45

Joue de veau fumée au foin, purée de légumes racines, cipollini rôtis, glace de veau au foin.

CANARD 46

Magret de canard mariné au miso et à l'érable, orge noir au shio koji, purée de betteraves rouges, sauce au riz noir.

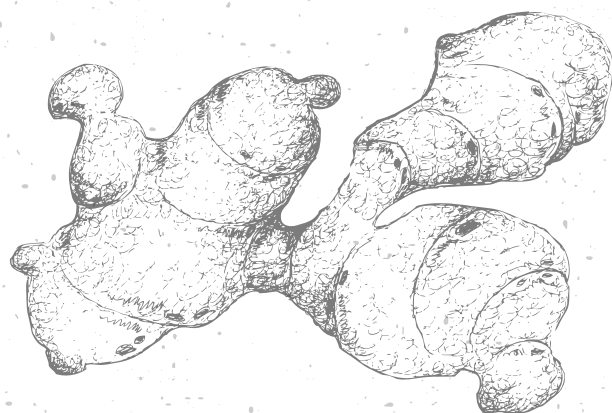
BOEUF 65

Bavette de boeuf wagyu, pommes de terres frites aux herbes salées, glace de veau à la moelle.

TERRE ET MER 56

Pétoncles poêlés et pomme de ris de veau croustillante, purée de salsifis à l'ail noir, glace de veau aux noix de noyer.

POISSON PM



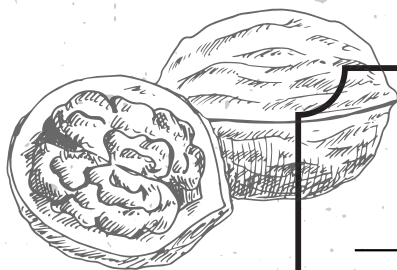
MOCKTAILS

GINGEMBRE SOUR 9

'ginger ale' maison, sirop d'érable et citron.

CANNEBERGE TONIC 9

Jus de canneberge au miel de sapin, tonic, bonbons canneberge.



MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES 115

*Doit être commandé par tous les convives à la table
De l'amuse-bouche au dessert, selon les arrivages
et l'inspiration du moment



MENU DE SAISON

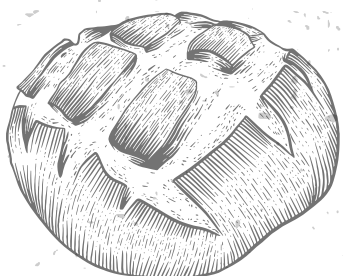
Depuis 2017, nous sommes choyés de faire partie de cette région remplie de gens aussi passionnés que nous et d'avoir la chance de mettre en valeurs leurs produits dans la création de nos plats. Nous sommes fiers de nous approvisionner auprès de producteurs et transformateurs de notre terroir et de vous les faire découvrir.



NOS FOURNISSEURS - MENU HIVER

Au Fil du Vent
Au jardin des noix
Canard Goulu
Domaine Lafrance
Ferme Gaspor
Ferme Richard Lemay
Fromagerie Fritz Kaiser
Fromagerie du Vieux-Saint-Joseph
Gourmet Sauvage
Intermiel
La brasserie San-Ô
La Reine et le bûcheron
Le Pré Rieur
Les 3 Galo'Pains
Les jardiniers du chef

Les jardins de la mer
Les jardins Kaizen
Moulin Légaré
Nid'Otruche
Océan de saveurs
O'Citrus
Racines boréales
Sel Saint-Laurent
Surette condiments
SymbiOse Alimentterre
Torréfactorie
Tournevent
Vignoble les Vents d'Ange
Sans oublier nos cueilleurs
et cuilleuses



PAIN DU MOMENT

Miche de pain les 3 Galo'pains à la farine de sarrasin
du Moulin Légaré & bière noire

