

MENU
PRINTEMPS





POUR DÉBUTER LA SOIRÉE EN DOUCEUR...



GRIGNOTINES

« SOUPE À L'OIGNON » 4

Dumpling gratiné au fromage Le Bohème



ACRAS 4

Beignet de poisson, relish de pommes et courgettes



MOCKTAILS MAISON

“JUS DE POMME” 14

Pommes, sirop de gingembre et nard des pinèdes, poivre des dunes

HYDROMEL 14

Fait à partir du miel de sapin d'Intermiel

“ROOT BEER” 9

Salsepareille, mélilot, foin d'odeur



BREUVAGES BOTANIQUESS HARRINGTON

COCKTAILS TONIQUES 7 SANS ALCOOL

Argousier & baies de genévrier

Pomme & mélilot

Concombre & thé des bois



EAUX PÉTILLANTES 6 BOTANIQUESS

Épinette douce

Thé des bois

Baies de genévrier

Mélilot

POUR PRENDRE UNE PETITE PAUSE...



TROU NORMAND 10

COSMO

Sorbet à la canneberge,
Quartier Lafrance



DU MOMENT

Selon l'inspiration

POUR SE LAISSER GUIDER PAR LE CHEF...

MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES 115

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

*Doit être commandé par tous les convives à la table





ENTRÉES



RAVIOLO CAPRESE 24

Pâte fraîche à la tomate et au basilic farcie de burrata, soufflé de fromage Louis d'Or, tomates confites, eau de tomate, huile de basilic

SAUMON 25

Tataki de saumon mariné au sake kasu, gel de kumquats lacto-fermentés au gingembre et au wasabi, marmelade de kumquats, gel de thé du labrador, salade de fenouil



FOIE GRAS 34

Escalope de foie gras poêlée, pain doré de brioche au foin d'odeur, confiture et sirop de coing, crumble de céréales de maïs

AUTRUCHE 28

Tartare d'autruche, airelles séchées, huile de sapin, émulsion de cèpes, champignons pioppino marinés, craquelins de chia et caméline au sapin baumier

ENTRÉE DU MOMENT PM



AJOUT FRITES 10
Mayonnaise à la tomate



PLATS

CANETTE 46

Suprême de canette, marinade et glace de volaille à l'érable et aux épices sauvages, purée de carottes lactofermentées, choux rouge, rösti de panais

POISSON DU MOMENT PM

DUO DE PORCELET 43

Échine & flanc confits, glace de porcelet à la patate douce et au nard des Pinèdes, poêlée d'orge et patates douces



BISON 69

Filet mignon de bison, sauce crème au brandy Charles-Olivier et au poivre clavalier d'Amérique, beurre composé aux champignons, bébés king pleurotes crévés aux lardons, frites au sel de yuzu et ail des bois

CERF 54

Contre-filet de cerf en croûte de noix de noyer noir et estragon, ragoût de trompettes de la mort, pavé de légumes racines



AJOUT DE FOIE GRAS POÊLÉ 70G

Supplément 20





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. En plus de récolter les fruits & légumes de notre jardin situé au coeur du Domaine Lafrance à Saint-Joseph-du-lac, nous sommes fiers de nous approvisionner auprès de producteurs et transformateurs de notre terroir.



NOS FOURNISSEURS - MENU PRINTEMPS

Au Fil du Vent
 Au jardin des noix
 Canard Goulu
 Champignons Forest
 Domaine Lafrance
 Ferme Gaspor
 Ferme Pro-bio
 Ferme Richard Lemay
 Fromagerie du presbytère
 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
 Microbrasserie Noire et Blanche
 Moulin Légaré
 Nid'Otruche
 Océan de saveurs
 O'Citrus
 Racines boréales
 Sel Saint-Laurent
 Surette condiments
 SymbiOse Alimenterre
 Torréfactorie
 Tournevent
 Vignoble les Vents d'Ange
 Sans oublier nos cueilleurs et
 ma tante Marguerite



PAIN DU MOMENT

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

