



TABLE DU PRINTEMPS

MENU SAISON EN ÉVOLUTION

PLANCHE POUR DEUX

PLANCHE VÉGÉTARIENNE (18)

Hummus de betteraves, tartinade de champignons aux pistaches, légumes marinés

PLANCHE CHARCUTIÈRE (21)

Trois variétés de charcuteries du terroir, fromage, cornichons et moutardes

PLANCHE ÉVOLUTION (E)

Inspiration du moment

ENTRÉE

| | |
|--|-----------------|
| Potage du jour et garniture | 7 |
| Consommé de légumes, salade fraîche de crabe | 13 |
| Huitres | Selon le marché |
| Entrée inspiration du moment | Selon le marché |
| (E) Calmars frits lime & poivre | 9 |
| (E) Fondue aux fromages du terroir | 11 |
| Cromesquis de canard, duxelle de champignons, champignons marinés & grillés, mayonnaise à la tartufata | 14 |
| (E) Flanc de porc braisé, pétoncle poêlé, purée de topinambour & céleri-rave | 14 |
| Crème brûlée au foie de volaille, chutney de canneberges | 12 |
| Torchon de foie gras, purée d'abricot & érable, salsa d'abricots & lardons | 16 |
| Tartare de saumon & crevettes à l'aneth, huile au basilic, ricotta & citron confit | 16/29 |
| (E) Tartare de bœuf Warbecue, pesto de tomates séchées & parmesan | 15/28 |
| Salade de chou-fleurs façon césar | 10 |

PLAT PRINCIPAL

VIANDE

| | |
|--|-----------------|
| Pièce de viande à griller | Selon le marché |
| Burger de porc, fromage de chèvre de l'Île d'Orléans & tomates confites | 20 |
| (E) Boudin noir maison, tarte feuilletée aux Louis d'Or, compote de bacon, salade de roquette, Pickle de pomme verte | 26 |
| Tartiflette, lapin confit, chutney de carottes, purée de carottes & choux bruxelles rôtis | 25 |
| Pavé de foie de veau, compote de bacon & balsamique, écrasé de pomme de terre, sauce Bercy, échalotes frites | 23 |
| (E) Ris de veau aux champignons sauvages, os à moelle | 34 |

POISSON

| | |
|--|-----------------|
| Arrivage frais selon l'inspiration du moment | Selon le marché |
| Saumon fumé, niçoise aux haricots, croquette de pomme de terre, sauce vierge aux olives & œuf à 64,5°C | 29 |
| Morue charbonnière en croûte de tournesol, purée de topinambours & céleri-rave | 30 |
| Casarecce façon chaudière de fruits de mer | 28 |
| (E) Raviolis farcis aux champignons, huile de truffe, tomates confites & roquette | 25 |
| Salade au Rang des Îles & raisins confits | 20 |
| Déclinaison d'asperges & radis, quinoa & fromage de noix maison | 19 |

VÉGÉTARIEN

DESSERT

| | | | |
|--|---|--------------------------------------|---|
| Gâteau au fromage, café & coureur des bois | 8 | Déclinaison du fromage Louis d'Or | 8 |
| Crème brûlée du moment | 8 | Sandwich à la crème glacée façon (E) | 8 |
| Mousse à l'érable | 8 | | |

