



MENU PRINTEMPS

PLANCHE POUR DEUX

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Légumes grillés et marinés, tapenade de poireaux et graines de citrouille, hummus d'haricots blancs à l'érable & au carvi **18**

PLANCHE CHARCUTIÈRE

Charcuteries, rillettes, cornichons maison & confit d'oignons **22**

PLANCHE EVOLUTION

Inspiration du moment **E**

PLANCHE SUR MESURE

Créez votre planche en sélectionnant les entrées de votre choix & notre Chef vous agencera le tout **E**

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture **7**

Huîtres **Selon le marché**

Entrée inspiration du moment **Selon le marché**

E Calmars frits lime & poivre **11**

E Fondue aux fromages du terroir, confiture de tomates au poivre des dunes **12**

Cannelloni au lièvre confit, déclinaison de poireaux & vinaigrette à la glace de viande **14**

Flanc de porc braisé à la bière & à la crème, farci de champignons sauvages, tombée de champignons **11**

Trilogie de wapiti : consommé gélifié, jerky & mi-cuit, pickle de légumes & mousse de caribou **14**

Tartare d'omble chevalier, rhubarbe marinée, boutons de marguerite, huile de crabe & fraises **15/28**

E Tartare de bœuf Warbecue au pesto de tomates séchées & parmesan **15/28**

Blinis de poireaux, homard en morceaux & crémeux, pickle de fraises, œufs d'hareng & salade de mini-légumes **16**

Œuf parfait (64.5C), émulsion au sumac façon béarnaise, asperges, fromage Canotier de l'Isle-aux-Grues & sarrasin **9**

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Pièce de viande du boucher **Selon le marché**

Smoked meat de sanglier sur pain de seigle artisanale au miel, bacon de sanglier, moutarde à l'érable, fromage Canotier de l'Isle-aux-Grues & salade de chou **21**

E Boudin noir, magret de canard fumé au bois de pommier, purée de rabiote, salade de rhubarbe & sureau **27**

Duo de boeuf: bavette de bœuf 1855 & ribs aux champignons, purée de pommes de terre à l'ail noire, riz soufflé & chips de salsifis **30**

Suprême de faisan rôti, pétoncle, mousseline de chou-fleur, crumble de bacon & jus de viande au sumac & érable **32**

E Ris de veau poêlés aux champignons sauvages, os à moelle, purée de panais & choux de Bruxelles **34**

POISSONS

Arrivage du jour **Selon le marché**

Bar rayé poêlé, bouillabaisse au gin Saint-Laurent, algue fucus, mirepoix de légumes & pommes de terre **28**

E Fish 'n chips revisité; tempura à la semoule de maïs, salade d'arrivage de légumes frais & crevettes nordiques, boutons de marguerite & chips de ratte **25**

Ravioli géant au homard, bisque, asperges & mousse aux herbes **30**

VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons & à l'huile de truffe **25**
Extra joue de bœuf braisée **9**

Steak de chou-fleur rôti, graines de tournesol, fromage Tomme d'Elle, garniture à la grenobloise & curry sauvage **22**

Végépâté maison au thé matcha, hummus de tofu à l'érable & carvi, jardin de mini-légumes & vinaigrette à l'érable **24**



Menu par:

Bruno Caillouette, Chef de cuisine
Véronique Arial, Chef de soir
et notre équipe de passionnés!