



MENU ÉTÉ

À PARTAGER

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Cromesquis de betterave, tapenade de tofu, courgettes & épinards, légumes marinés

par pers.

9

PLANCHE CHARCUTIÈRE

Tête fromagée maison, fromage du terroir, charcuteries

11

PLANCHE EVOLUTION

Inspiration du moment

E

BAC EVOLUTION DE LA MER

Tartare de saumon, truite fumée & marinée, cassis,
Guédille au homard & crevettes nordiques
Anguille fumée
Huîtres...

E

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture 7

Huîtres **Selon le marché**

Entrée inspiration du moment **Selon le marché**

Calmars, émulsion à la fleur d'ail 11

Fondue aux fromages du terroir, chutney de camerises & monarde 12

Gnocco fritto aux champignons & langue de bœuf braisée, pesto de bette à carde & velouté de champignons 9

Déclinaison de homard: bisque, cromesquis, rillettes & brisures de corail 15

Faisselle maison aux herbes, tomates ancestrales, fraises, asperges, herbes salées 13

Tartare de saumon, truite fumée & marinée, cassis, tanaise vulgaire & vinaigrette au cassis Mona & Filles 13/27

Tartare de cerf, champignons marinés, lichen, huile de cameline, avelines & mirique baumier 14/29

Déclinaison de foie gras: macaron & ganache, crème brûlée à l'hydromel, torchon au miel
Evolution, gélification de miel 21

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

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

Burger de porc haché ultra fromagé, porc effiloché à la façon côte levée, bacon, laitue & tomates 22

Boudin noir maison, bourgots, crème de bacon & rhum épicé Sainte-Marie, salade d'asperges du Québec 27

Cavatelli à la queue & langue de bœuf effilochées au jus & fromage de brebis Taliáh 23

Longe d'agneau du Québec cuite sous vide, croûte d'herbes, mousseline de pois, garniture de pois & edamame 37

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

Poulet de grains frit en panure de maïs, lentilles béluga, sauce au babeurre 30

POISSONS

Arrivage du jour **Selon le marché**

Guédille au homard & crevettes nordiques, rhubarbe, pickles de fraises, crème sure aux herbes salées, pain au seigle & miel, chips ruban 26

Lotte poêlée, lait de brocoli, broccolis, sarrasin & broccolis crus 23

Risotto aux tomates, crevettes géantes, tomates ancestrale grillées, fumées 27

VÉGÉTARIENS

Pâté rustique aux lentilles corail & avoine, raïta végétalienne, pickles de légumes 22

Polenta croustillante façon nachos, crémeuse aux popcorn, salsa de maïs 21

Notre interprétation de la betterave; purée de betteraves, betteraves rôties, bette à carde, cromesquis de betterave, fromage du terroir & noix 25



Menu par:

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