



## MENU DE SAISON

### À PARTAGER

Minimum de 2 personnes & servi par multiple de deux

#### PLANCHE VÉGÉTARIENNE

18

Hummus au brocoli & tournesol, légumes grillés & marinés, légumes tempurà aux algues

#### PLANCHE CHARCUTIÈRE

28

Charcuteries locales & maison, pâté de foie de volaille aux champignons sauvages, fromage du terroir, légumes marinés, pain maison

#### PLANCHE EVOLUTION

E

Inspiration du moment

#### BAC DE LA MER

60

Rillettes de maquereau, 2 huîtres froides, 2 huîtres chaudes, tartare de truite, bonbon de saumon fumé, crevettes cocktail à notre façon, calmars, jerky de saumon

### ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture 7

Soupe à l'oignon revisitée : soubise, avelines, espuma de Mi-Carême, pain brioché 12

Huîtres Selon le marché

Entrée inspiration du moment Selon le marché

Calmars, mayonnaise au piment gorria de Charlevoix & algues 11

Fondue aux fromages du terroir & chutney de prunes 12

Agnolottis au canard effiloché, magret de canard fumé maison, champignons sauvages, sauce au foie gras 14

Terrine de foie gras, gâteau aux fruits, confiture de griottes, crumble aux épices 18

Os à moelle fumé, œuf parfait & crumble d'avoine rôtie, jus de viande 16

Tartare de truite : maïs, betteraves marinées, miso, miel, jerky de saumon maison 13/27

Tartare de wapiti: wapiti, chanvre grillé, bleuets, échalote, pickles de racines de persil, wapiti séché, estragon & herbes fraîches 15/31

Fromage Di Bufala, tomates confites, vinaigrette à la tomate, pain maison 19

Poêlée de bourgots, purée de boudin noir maison, pomme, bacon, chips de pain 10

### PLATS PRINCIPAUX

#### VIANDES

Pièce de viande du boucher Selon le marché

Burger façon pain de viande : joue de bœuf braisée enrobée de bacon, glace au ketchup rouge maison, compote d'oignons, fromage Le Gédéon 24

Poutine à notre façon, gnocchis, effiloché de bœuf, sauce au jus de viande & champignons 22  
**Extra:** foie gras poêlé 12

Ragoût de boudin noir maison, haricots blancs & cochonnailles 28

Cocotte signature d'oie de la Ferme Orléans (Pour 2 personnes) 70

Ris de veau, médaillon de veau, jus de viande corsé, mousseuse au foie gras, purée d'oignons, crumble de champignons & champignons sauvages 38

Bavette de bœuf 1855, sauce mole aux bleuets, caviar de moutarde, rôsti de pomme de terre, radis rouge 32

#### POISSONS

Arrivage du jour Selon le marché

Morue charbonnière poêlée, mousseline de pois verts, pois verts, millet & bouillon de camomille 28

Thon saisi, purée de céleri-rave, riz de la Gaspésie, tempura de légumes aux algues, écume de céleri-rave 33

Risotto de fruits de mer au safran québécois, huile de bois fumé & tuile d'encre de seiche 34

#### VÉGÉTARIENS

Choux farcis au quinoa & lentilles, sauce bolognaise végétalienne, ratatouille à la courge 22

Fondue « savoyarde » aux fromages québécois, légumes rôtis, pain maison & polenta 25  
**Extra:** Charcuteries 8

Épaulettes aux artichauts & ricotta maison, boutons de marguerite, champignons sauvages et consommé de champignons, avelines grillées 26

#### Menu par:

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

