



MENU DE SAISON

À PARTAGER

Minimum de 2 personnes & servi par multiple de deux

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

18

Hummus au brocoli & tournesol, légumes grillés & marinés

PLANCHE CHARCUTIÈRE

28

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

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, jerky de saumon

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture	7
Terrine de foie gras, confiture de griottes	18
Os à moelle fumé, œuf parfait & 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	19
Poêlée de bourgots, purée de boudin noir maison, pomme, bacon	10

MENU SANS GLUTEN



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
Ris de veau, médaillon de veau, jus de viande corsé, mousseuse au foie gras, purée d'oignons & champignons sauvages	38
Bavette de bœuf 1855, sauce mole aux bleuets, caviar de moutarde, 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, écume de céleri-rave	33
Risotto de fruits de mer au safran québécois, huile de bois fumé	34

VÉGÉTARIENS

Choux farcis au quinoa & lentilles, sauce bolognaise végétalienne, ratatouille à la courge	22
Fondue « savoyarde » aux fromages québécois, légumes rôtis	25
Extra: Charcuteries	8

Menu par:

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