



Entrée:

Potage du moment et garniture

Soupe à l'oignon revisité : soubise, aveline, espuma de Mi-Carême, pain brioché

Calmars, mayonnaise au piment gorria de Charlevoix & algues

Fondue aux fromages du terroir, confiture & chutney de prunes

Bol végétarien, hummus de courge poivrée rôtie, légumes grillés & marinés, graines de citrouille torrifiées

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

Tartare de wapiti au chanvre grillé, bleuets, échalote, pickles de racine de cerfeuil, wapiti séché, estragon & herbes fraîches

Plats principaux

Viandes

Bavette de boeuf, mole aux cassis du Québec

Suprême d'oie farci aux saveurs des fêtes

Burger façon pain de viande : joue de bœuf braisé enrobé de bacon, glace au ketchup rouge maison, compote d'oignon, fromage Gédéon

Poutine à notre façon, gnocchis, effiloché de bœuf, sauce au jus de viande

Poissons

Tartare de truite, maïs, betteraves marinées, miso, miel, jerky de saumon maison

Arrivage du jour

Végétarien

Raviolis aux champignons sauvages et huile de truffes

Dessert

Planche de desserts à partager