



MENU DE SAISON

À PARTAGER

Minimum de 2 personnes & servi par multiple de deux

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 18

Hummus de patates douces à l'érable,
légumes grillés & marinés

PLANCHE CHARCUTIÈRE 28

Charcuteries locales & tête fromagée maison,
fromage du terroir, légumes marinés

PLANCHE EVOLUTION

Inspiration du moment

PLANCHE DE POISSON ÉRABLE 45

Suçons de gravlax de truite, esturgeon fumé, bonbons
de saumon fumé à l'érable, crémeux au Le Réduit de
Léo, chips de pastrami de saumon dans la tire

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture 7

Huîtres et mignonette à la gelée de fraises & au poivre
des dunes **Selon le marché**

Gravlax d'omble chevalier, salade de concombres &
oignons rouges marinés, crémeux de fromage Grey Owl,
boutons de marguerite 14

Tartare de saumon, crevettes & pommes, vinaigre
La Carminé de l'Île d'Orléan & herbes salées 13/27

Tartare de bison, champignons marinés, pickles
d'asclépiades & bacon de sanglier 15/31

Burrata, vinaigrette au miel St-Patrice, graines de
citrouille, courges & salade d'herbes fraîches 19

MENU SANS
GLUTEN

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

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

Poulet manchon, tombée de champignons & foie gras
topinambours, sauce au vin 30

Ris de veau, pétoncle U-10, aligot & chips de panais,
légumes vert du marché 38

Bavette de bœuf marinée, sauce chimichurri, purée
de pommes de terre à l'ail rôti & légumes de moment 32

POISSONS

Arrivée du jour **Selon le marché**

Chaudrée de la mer Evolution : bourgots, mactres de
stimpson, coquillages, bettes à carde, crème de
choux-fleurs & pommes de terre grelots 34

Lieu noir poêlé, bisque de homard, sauce vierge aux
asperges, fraises & crabe, pickles d'oignons rouges
& graines de caméline 30

VÉGÉTARIENS

Steak de chou-fleur, sauce au gin Saint-Laurent,
choux-fleurs frits, taboulé de choux-fleurs, vinaigre La
Carminée du terroir, huile & graines de caméline 22

Ratatouille façon EVO : pesto de roquette, fauxmage
de tournesol, rubans de légumes & tomates
séchées maison 20