



MENU DE SAISON

À PARTAGER

Minimum de 2 personnes & servi par multiple de deux

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 20

Légumes marinés, pickles de têtes de violon, tomates ancestrales, ricotta maison & grands-pères aux tomates

PLANCHE CHARCUTIÈRE 28

Charcuteries locales, fromage du terroir, pot de pâté de foie de veau, chutney de raisins blonds & confit de carottes

PLANCHE ÉVOLUTION

Inspiration du moment

PLANCHE D'ARRIVAGES MARINS 60

Mini-guédilles aux crevettes & homard, fenouil & fraises, huîtres chaudes & froides, pot de poissons, bourgots marinés, poisson fumé, accras de poissons & chips maison

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture	7
Huîtres & mignonette à la gelée d'argousier & Amermelade de la Distillerie Mariana	Selon le marché
Entrée inspiration du moment	Selon le marché
Calmars frits, mayonnaise citronnée à l'encre de seiche	11
Fondue aux fromages du terroir & déclinaison de carottes	12
Crèmeux de foie gras, gâteau éponge au thé des bois, airelles confites & avelines rôties	16
Crostini de fromage Monsieur Émile sur pain aux noix, fraises & fenouil, vinaigrette aux gadelles, poivre rose & herbes fraîches	12
Gravlax de pétoncle U10, eau de tomates, bacon croustillant, tomates ancestrales & basilic frais	15
Tartare de thon, yogourt au poivre des dunes, concombre compressé au gin & chips de panais	14/29
Tartare de cerf du Québec, réduction à l'estragon, fromage La Tomme d'Elles, croûton à la moelle & à la rouille, salade crémeuse de pommes de terre	13/28
Carpaccio de bœuf, huile de sureau, crèmeux à l'ail noire & copeaux de Clos-des-Roches 12 mois de la fromagerie des Grondines	15
Ravioli à l'encre de seiche farci de ricotta maison, salade de betteraves, avelines & chimichurri	16

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Pièce de viande du boucher	Selon le marché
Burger de bœuf farci au fromage du terroir, mayonnaise à la moelle & oignons croustillants	24
Mille feuilles de boudin noir maison, chutney de prunes, pickles de rhubarbe & purée de poires	26
Onglet de bœuf mariné & grillé, sauce à l'ail noir, rösti de pommes de terre, fromage Le Bleu d'Élizabeth, crucifères en salade, vinaigrette au beurre noisette	30
Duo de ris de veau & flan de porc croustillant, crème de fanes & déclinaison de carottes	33
Magret de canard, ragoût de champignons sauvages de saison, chutney de raisins blonds, purée de patates douces & sauce au verjus	34

POISSONS

Arrivage du jour	Selon le marché
Guédille de homard et crevettes nordiques, fraises, fenouil & herbes de la mer, mayonnaise à la lime & chips maison	26
Poêlée de crevettes d'Argentine & calmars, salade de betteraves, herbes fraîches chimichurri	30
Saumon confit, riz de la Gaspésie, crème de salicorne, algues fraîches, purée de choux rouge & jaune d'œuf crèmeux	28

VÉGÉTARIENS

Tagliatelles maison à la farine de grillons, tombée de champignons sauvages & fromage M. Émile	24
Salade César de crucifères de saison, bacon de tofu, pain croustillant, copeaux de fromage Clos-des-Roches de la fromagerie des Grondines, œuf parfait	20
La tomate façon EVO : confite, séchée, fraîche, style provençale au crumble de noix	18
Extra Fromage du terroir (30gr)	5

