



## MENU DU JOUR

### Entrées:

Potage du moment et garniture

Calmars frits, mayonnaise aux poivrons rôtis,  
fromage Louis d'Or & thym

Fondue aux fromages du terroir, compotée, pickles &  
mignonette à la courge, graines de citrouille

Tartinade de pois verts à la menthe et aux noix,  
marmelade à l'argousier et crème de soya, chips de pain

Tartare de bœuf classique, crémeux d'œuf, caprons,  
cornichons, échalotes frites & légumes marinés

### Plats principaux

#### Viandes

Bavette de bœuf, rub aux poivres &  
écrasé de légumes racines

Poutine EVO, joue de bœuf braisé, fromage en grains de la  
fromagerie Champêtre, sauce au whisky Canadien

#### Poissons

Tartare de saumon, saumon fumé maison, relish de la mer  
& herbes fraîches

Lotte pochée au vin blanc, crémeux de maïs, bacon, sauce  
vierge aux framboises et à l'estragon

#### Végétarien/Végétalien

Chou farci au quinoa et aux lentilles Beluga, ratatouille de  
courges & salade d'herbes

#### Dessert

Création du pâtissier

