

MENU DE SAISON

À PARTAGER

Minimum de 2 personnes & servi par multiple de deux

PLANCHE LA BETTERAVE EN DÉCLINAISON 20

Purée, bonbon, bouillie et crue, fromage ricotta maison, vinaigrette à l'argousier & au miel Évolution, noix pralinées au piment gorria

PLANCHE CHARCUTIÈRE 28

Charcuteries locales, creton de sanglier aux saveurs boréales, bonbons de panais, pickles de fenouil, fromage Pizy fondant aux bleuets, sirop de bouleau & noix

PLANCHE ÉVOLUTION

Inspiration du moment

ENTRÉES

Potage saisonnier & garniture	7
Huîtres sur coquille & mignonette au cantaloup & au gin Kepler de la distillerie des Appalaches	Selon le marché
Huîtres chaudes (6) sur coquille 3 façons : fromage fumé, tombée & espuma d'oignons, concassé de tomates aux herbes & fromage Le Bocké	16
Entrée inspiration du moment	Selon le marché
Calmars frits, pétales d'oignons, mayonnaise aux oignons caramélisés, fromage Le Bocké & thym	12
Fondue aux fromages du terroir, concassé de tomates & tomates cerises aux herbes fraîches	12
Lingot de foie gras, rouleau de cassis, sablé à l'ail noir, confiture de framboises & thym & parfait glacé à la crème de cassis de Cassis Monna & filles	FG +8 18
L'oignon en déclinaison : demi-oignon rôti, compotée d'oignons à la bière, mousse aux oignons brûlés, poudre d'oignons brûlés & pain pumpernickel	14
Gravlax de saumon à la betterave, yogourt aux baies de genièvre & aux herbes salées, salade de betteraves & vinaigrette au miel Évolution & à l'argousier	14
Tartare étagé de truite et crevettes, mignonette au gin Kepler de la distillerie des Appalaches & cantaloup, salade de rubans de concombres & courgettes	15/32
Tartare de bœuf fumé & grillé aux tomates séchées & au parmesan, salade de pétales d'oignons frits, concassé de tomates & tomates cerises aux herbes fraîches	14/28
Flanc de porc Nagano, laque au miel Évolution & à l'argousier, fenouil braisé à l'érable	15
Pétoncle poêlé façon ravioli ouvert, crevettes en écaille & bouillon clair de homard à l'absinthe Fleur Bleue des Cantons	16

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Pièce de viande du boucher	Selon le marché
Burger de veau, ketchup maison au paprika fumé, mayonnaise à l'oignon, cheddar fumé	24
Bavette de bœuf 1855, purée de pois verts à la menthe, pommes de terre Fingerling de l'Île d'Orléans, choux de bruxelles, sauce aux copeaux de bois de pommier	28
Ris de veau poêlés, purée de céleris-raves & pommes, pommes caramélisées, bonbons de pommes, craquants de pommes & céleris-raves, sauce aux copeaux de bois de pommier	36
Magret, cœurs & crumble de peau de canard du Québec, gratin de pommes de terre & topinambours à l'épinette, émulsion de choux rouges aux graines de moutarde & à l'huile de cameline, fenouil braisé à l'argousier, sauce au poivre des dunes	34
Tatin de boudin maison, oignons cipollini au rhum épicé Chic Choc, purée de betteraves émulsionnée à l'huile de cameline, micropousses de betterave, œuf parfait	28

POISSONS

Arrivage du jour	Selon le marché
Darne de thon mariné au gin St-Laurent, crumble à l'argousier, purée de carottes anisée, carottes en cuisson sous-vide dans son jus, espuma de carottes au gin St-Laurent, émulsion & poudre de carottes	30
Morue d'Islande pochée au vermouth Kayak, radicchios braisés au sirop d'érable, tapioca infusé au sureau, pickles de baies de sureau, rubans de panais au sirop de sureau	28
Huître fumée maison à l'épinette, queue de langoustine, bourgots marinés, émulsion d'huîtres au persil, purée de céleris-raves & pommes, choux-fleurs mauves, cœurs de quenouille marinés & boutons de marguerite	36 +4 FG

VÉGÉTARIENS

Pâtes et jus de noix torréfiées, champignons King Oyster braisés, pickles & ketchup de champignons, craquant de tapioca aux champignons Lobster, texture verte à l'épinette	24
Manicotti à la ricotta maison, bouillon de légumes aux céleris-raves, gratin de fromage Alvonlea, bonbons de pommes & choux rouges au beurre	22

Formule Gourmande

Créez votre menu 3 services incluant: Une entrée, un plat principal, dessert du jour & boisson chaude
Ajouter 25\$ au prix de votre plat principal