



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, 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
Huitres sur coquille & mignonette au cantaloup & au gin Kepler de la distillerie des Appalaches	Selon le marché
Huitres chaudes (6) sur coquille 3 façons : fromage fumé, tombée & espuma d'oignons, concassé de tomates aux herbes & fromage Le Bocké	16
Lingot de foie gras, rouleau de cassis, confiture de framboises & thym & parfait glacé à la crème de cassis de Cassis Monna & filles	18
L'oignon en déclinaison : demi-oignon rôti, compotée d'oignons à la bière, mousse aux oignons brûlés, poudre d'oignons brûlés	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

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Pièce de viande du boucher	Selon le marché
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
Boudin maison, oignons cipollini au rhum épicé Chic Choc, purée de betteraves émulsionnée à l'huile de cameline, micropousses de betterave, œuf parfait, purée de carottes anisée	28
	POISSONS
Arrivage du jour	Selon le marché
Darne de thon mariné au gin St-Laurent, 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, purée de céleriraves & pommes, 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

MENU SANS
GLUTEN