

MENU AUTOMNE

NOS PLANCHES

Planche charcutière 36\$

Sélections de charcuteries et de produits fermiers transformés d'artisans locaux et d'inspirations signées par notre équipe de création culinaire

Planche arrivage de la mer 40\$

Sélections de produits marins d'ici et d'ailleurs transformés et d'inspirations signées par notre équipe de création culinaire

Planche végétarienne 28\$

Variétés de découvertes culinaires d'inspiration végétarienne signées par notre équipe de création culinaire

PLATS


Huîtres (6) 18\$

Mignonette maison

Morue 17\$

Morue pochée au court bouillon, crémeux et gel aux cerises de terre, pétales de choux de bruxelle, feuilleté

Joue de Bœuf 20 \$

Joue de boeuf braisé, sauce demi-glace de bœuf à la liqueur Avril, cavatelli maison, pesto de basilic, courgettes grillées 

Bacon et chou-fleur 16 \$

Flèche de porc fumé de la ferme Rustique, croquettes de choux-fleurs et cheddar, mousseline de patates douces au Hercule de Charlevoix, salsa de poivrons pourpres, oignons vinaigrés, basilic


Boeuf fumé 18\$

Poitrine de bœuf fumé de la ferme Rustique façon smoked meat, pain brioché maison, hollandaise au raifort, cornichons à l'aneth maison, moutarde à la camerise maison


Pieuvre 22\$

Pieuvre cuite en basse température, gremolata, tomates, olives, chorizo, yogourt de la Ferme Phylum au basilic, tuile de pain

Pétoncle 20\$

Mousseline de pétoncles, beurre de pomme et oignons caramélisés, purée acidulée de rhubarbe d'ici, mignonette de pommes, échalotes et liqueur d'Amersmelade 

Pois jaunes 16\$

Sauce au beurre, coriandre, choux-fleurs frits, pain plat grillé, yogourt de la Ferme Phylum, noix de cajou 

Plat Évolutif -\$

Selon les arrivages saisonniers

Tartare de saumon 18\$

Betterave rouge & orange, caviar de vinaigre à la betterave & citron, crème molette à la betterave, échalotes frites, betterave Chioggia crues

Tartare de bison 18\$

Bleuets déshydratés & hydratés au vinaigre & estragon, échalotes, câpres, riz sauvage & foccacia maison

DESSERTS

Création de Dominic notre chef pâtissier -\$

Poire et chocolat 9\$

Poire pochée, caramélisée et gélifiée, mousse chocolat au lait, crémeux au chocolat blanc, gâteau brownies

La tatin 12\$

Caramel, beurre de pommes à l'érable, compotée de pommes, crumble à l'érable, sorbet pomme et érable

Pain de chez Jeff Le Boulanger et beurre composé maison sur demande (+2\$)

BISTRO

EVOLUTION
TRAITEUR