

MENU HIVER

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

Pavé de saumon poêlé 20\$

Émulsion crémeuse aux palourdes, topinambours frits, sarrasin aux herbes fraîches, oignons verts grillés

Boudin noir maison 18\$

Rösti au beurre à la fleur d'ail et aux poireaux, mousseline de céleris-raves rôtis, chiffonnade de choux, lardons fumés de la ferme Rustique, vinaigrette à l'érable et à la moutarde

Fondant de foie volaille 18\$

Gaufre à la betterave, macédoine de betteraves jaunes et rouges, vinaigrette citronnée, marmelade et suprêmes d'oranges, mini betteraves marinées, caramel de betteraves

Carpaccio de bœuf fumé 20\$

Polenta frite, compote de tomates, copeaux de fromage O'Kéfir de la ferme Phylum

Ris de veau poêlés 26\$

Risotto au bouillon de champignons forestiers, pleurotes king des champignons Primordia poêlées et marinées, fromage Alvonléa, herbes fraîches

Hareng fumé 17\$

Salsifis frits, chutney de canneberges, mascarpone à la moutarde, chimichurri

La courge à l'honneur! 17\$

Tempeh mariné et grillé aux sirops de bouleau et d'érable du Domaine Small, courges rôties, pickles de courges, ricotta maison à la sauge, praliné salé aux graines de Citrouille, chips de courges

Plat Évolutif -\$

Selon les arrivages saisonniers

Tartare de truite de la ferme bobine 19\$

Poires asiatiques, vinaigre Métis de la Villa vinaigres & jardins, beurre de poires asiatiques, baies de sureau immatures, huile infusée à la fleur de sureau

Tartare de canard 20\$

Mayonnaise maison à l'ail noir, pistaches torréfiées, réduction balsamique, vinaigre Les Voiles de la Villa vinaigres & jardins

DESSERTS

Création de Dominic notre chef pâtissier -\$

Brownies aux canneberges 9\$

Bavarois à la pistache, compotée de canneberges, pistaches torréfiées, canneberges confites

Cake moelleux aux carottes épicé 9\$

Glaçage au rhum Chic-Choc, dulce de leche aux épices, crumble à l'avoine

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