



MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À la
Carte

Crèmeux aux fromages du terroir, 24
prosciutto séché, croûtons au poivre noir

Gravlax de truite saumonée au thym, 25
crème sure aux concombres, wonton au four

**ENTRÉES
FROIDES**

Pétoncles saisis, 26
huile à la vanille de Madagascar, salsa aux tomates Italiennes,
coulis de framboises, friture de poireaux

Tataki de bœuf mariné au hoisin, 28
tuile au sésame grillé, micropousses

Torchon de foie gras de canard, 30
pain d'épices, pommes caramélisées au Calvados, échalotes frites

Potage du moment 12

Moules façon marinière, 22
crème fouettée salée, dentelles de parmesan

**ENTRÉES
CHAUDES**

Ris de veau du Québec, 23
champignons sauvages, brioche à la noisette, balsamique vieilli

Saumon de l'Atlantique à l'unilatérale, 24
sauce vierge à la coriandre, polenta à la ciboulette

Sanglier du Rieur Sanglier, 25
bacon, bok choy, alvéoles de miel de fleurs

LA PAUSE

Le Granité du Chef

		À la Carte	Table d'hôte*
PLATS PRINCIPAUX	Pavé de bar noir, mousseline de pois vert, algues wakame, beurre façon tartare, soba frit	39	67
	Filet de porc rôti, purée de carotte, pois mange-tout à la fleur de sel, sauce au fromage de chèvre	41	69
	Magret et confit de canard, écrasé de pommes de terre, panais poêlé, fond de veau au triple sec	43	71
	Sauté de crevettes, pesto au basilic, pâtes, olives Kalamata, tomates cerises	44	72
	Carré d'agneau, chou braisé et chorizo de Charlevoix, moutarde à l'ail *Supplément de 11\$ pour les clients en forfait	49	77
	Filet mignon de boeuf, gratin de tubercule et pancetta au fromage Oka, réduction au vin rouge *Supplément de 15\$ pour les clients en forfait	53	81

**Assiette personnalisée de fromage artisanaux du Québec - supplément de 22\$
En remplacement du dessert de la table d'hôte - supplément de 15\$**

DESSERTS	Crèmeux au chocolat noir, cake à l'orange, croustillant au grué de cacao, coulis aux mandarines Napoléon, zestes d'oranges confits	19
	Ananas confits, dacquoise aux amandes torifiées, crème glacée au lait de coco, raisins et rhum brun, écorce au coconut	20
	Tarte au citron réinventée, meringue italienne brûlée, chip de citron	21
	Profiteroles glacées, glace à l'érable et anis étoilé, compotée fine de bleuets, caramel salé, tuile à l'érable	22
	Crème brûlée à la pistache, crumble à la vanille, gelée aux petits fruits	23
Café, thé, tisane		3

***La table d'hôte 4 services comprend :** 1 entrée froide ou chaude, le granité, le plat principal et le dessert.
Supplément de 15\$ pour l'ajout d'une deuxième entrée.