



## MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À la  
Carte

### **Assiette du terroir,**

Rosette de Charlevoix, canard fumé, rilette de volaille,  
moutarde douce à l'ail et pains séchés au cajun

24

### **Crème brûlée aux poivrons grillés,**

prosciutto séché, croûtons au poivre noir et fines laitues au Xérès

25

### **ENTRÉES FROIDES**

### **Esturgeon du Lac St-Pierre,**

tapenade aux olives Kalamata et échalotes, cake au parmesan et vin blanc

26

### **Tataki de bœuf en croûte d'épices,**

confit d'oignons caramélisés

28

### **Torchon de foie gras de canard,**

ketchup aux baies et brioche au citron

30

---

### **Potage du moment**

12

### **Moules style marinière,**

oignons et fenouil poêlés

22

### **ENTRÉES CHAUDES**

### **Ris de veau du Québec,**

laque aux épices à marinade, compotée de tomates à notre façon  
et friture de poireaux

23

### **Saumon à la cassonnade,**

balsamique vieilli, buisson de fines laitues, salade d'algues wakamé

24

### **Sanglier du Rieur Sanglier,**

confit de canneberges, laque à l'orange, zestes d'agrumes et  
croquant de wonton

25

---

### **LA PAUSE**

**Le Granité du Chef**

		À la Carte	Table d'hôte*
<b>PLATS PRINCIPAUX</b>	<b>Filet de truite saumonée,</b> au soya et sésames grillés, orzo et bokchoy	37	61
	<b>Filet de porc Nagano,</b> mayo tartare, purée de patate douce, poêlée de panais, pancetta	41	65
	<b>Canard du Québec,</b> mayo aux framboises, tubercules rôtis à l'huile d'olive	43	67
	<b>Crevettes poêlées,</b> guacamole à l'huile épicée, ananas caramélisés et pomme paille <i>Les crevettes peuvent être remplacées par du tofu mariné au tamari (selon disponibilité)</i>	44	68
	<b>Carré d'agneau rôti,</b> aux tomates séchées, copeaux de parmesan, olives et carottes poêlées <i>*Supplément de 11\$ pour les clients en forfait</i>	49	73
	<b>Filet de boeuf de l'Alberta,</b> sauce aux champignons et romarin, écrasée de pommes de terre au fromage Oka <i>*Supplément de 15\$ pour les clients en forfait</i>	53	77

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

<b>DESSERTS</b>	<b>Crème au fromage Philadelphia,</b> sauce aux pacanes grillées, tire éponge	19
	<b>Délice chocolaté,</b> compotée de petites baies, pain à la vanille	20
	<b>Tartelette décomposée à la fraise et rhubarbe,</b> glace au basilic	21
	<b>Panacotta au Baileys,</b> banane flambée, biscotti au chocolat	22
	<b>Crème brûlée au caramel,</b> glace aux épices, compotée de pommes et sablé à la fleur de sel	23
	<b>Café, thé, tisane</b>	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.