



MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À la
Carte

	Pannacotta au bacon et fromage à la crème, biscotti aux épices et oignons	24
	Feilleté à la glace cheddar et parmesan, prosciutto, pesto à notre façon	25
ENTRÉES FROIDES	Crevettes marinées au lait de coco et lime, mangues à la fleur de sel	26
	Cerf séché au poivre long, purée de betteraves rouges, crème sure à la ciboulette	28
	Torchon de foie gras de canard, cake aux raisins et rhum brun, confit d'échalottes grises, tuile à la vanille	30
<hr/>		
	Potage du moment	12
	Moules au chorizo de Charlevoix, dentelle à l'encre de seiche	22
ENTRÉES CHAUDES	Ris de veau du Québec aux noisettes torréfiées, crumble salé, huile à la truffe noire	23
	Ravioli au sanglier de Yamachiche, réduction aux champignons et porto, feta	24
	Thon saisi, marinade au riz grillé et soja, baies d'argousier, micro pousses	25
<hr/>		
LA PAUSE	Le Granité du Chef	

	À la Carte	Table d'hôte*
Tofu mariné en croûte de Panko et sésame, légumes de saison sautés, vermicelles de riz frits et vapeur	39	68
Saumon de l'Atlantique, bisque de crustacés, tomates cerises et basilic	41	70
Filet de porc en croûte d'herbes, purée de maïs, jus corsé aigre-doux au miel	43	72
Magret de canard, laque à l'orange, gratin de tubercules et carottes au thym	44	73
PLATS PRINCIPAUX		
Poêlée de pétoncles, fondue de poireaux, frites de polenta	53	82
Mignon de bœuf de l'Alberta, fond de veau au poivre vert, rattes au gras de canard *Supplément de 15\$ pour les clients en forfait	54	83
Médaille de wapiti, sauce au vin rouge et petits pois, mousseline de pommes de terre *Supplément de 15\$ pour les clients en forfait	55	84

Assiette de fromages fins artisanaux du Québec - supplément de 22\$
En remplacement du dessert de la table d'hôte - supplément de 15\$

Île flottante, crème anglaise au sirop d'érable, caramel aux camerises, fruits secs	19
Tiramisu au pralin, déclinaison à la pêche	20
DESSERTS	
Poire pochée à l'Amaretto, émulsion au yogourt, croquant aux amandes, compotée aux petits fruits	21
Crème brûlée au citron parfumée à la gousse de Madagascar, sablé au grué, marquise glacée au chocolat noir, chip d'agrume	22
Moelleux au cacao, glace à la fraise, gingembre et crème de menthe blanche du Québec	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.