



# MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À la  
Carte

## ENTRÉES FROIDES

- Pannacotta au bacon et fromage à la crème,** 24  
biscotti aux épices et oignons
- Feuilleté à la glace cheddar et parmesan,** 25  
prosciutto, pesto à notre façon
- Crevettes marinées au lait de coco et lime,** 26  
mangues à la fleur de sel
- Cerf séché au poivre long,** 28  
purée de betteraves rouges, crème sure à la ciboulette
- Torchon de foie gras de canard,** 30  
cake aux raisins et rhum brun, confit d'échalottes grises, tuile à la vanille
- 

## ENTRÉES CHAUDES

- Potage du moment** 12
- Moules au chorizo de Charlevoix,** 22  
dentelle à l'encre de seiche
- Ris de veau du Québec aux noisettes torréfiées,** 23  
crumble salé, huile à la truffe noire
- Ravioli au sanglier de Yamachiche,** 24  
réduction aux champignons et porto, feta
- Thon saisi,** 25  
marinade au riz grillé et soja, baies d'argousier, micro pousses
- 

## LA PAUSE

**Le Granité du Chef**

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

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

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