

***Notre menu est servi à la carte ou en table d'hôte,  
il est inspiré par les produits des artisans locaux et québécois***

**Table d'hôte 3 services à 55\$**

## **Les primeurs**

### **Cerf-15\$**

Tartare de cerf rouge au caramel de Xérès et persillade d'échalote,  
mousseline de topinambours à la noisette torréfiée

### **Asperge-13\$**

Mousseline de mascarpone maison au poivre crispé et thym frais,  
asperges de saison grillées à la fleur d'ail et citron confit, pain brioché

### **Potager-11\$**

Chaud bolée de velouté de légumes, fine baguette fraîchement cuite  
et beurre composé maison, demandez à votre serveur l'inspiration du jour

### **Boudin-14\$**

Trottoir à l'oignon caramélisé, boudin noir et pommes,  
salade de roquette au balsamique

### **Pétoncle-15\$**

Carpaccio de pétoncles, sauce tropicale, croûtons à l'encre de seiche,  
radis marinés et micro-pousses

### **Jambon-15\$**

Roulade de prosciutto, melon et crevettes d'Argentine à la menthe et agave,  
pesto verde perroquet

#### **Nous utilisons les produits de ces artisans locaux:**

Lac Brôme, Les Contrebandiers, Vieille Boucherie, Pain La fabrique, Distillerie Des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Saumon Grizzly, Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, Ferme Alman, La Miellée Dorée, Firebarns, Brûlerie Tatum, Gourmet Sauvage, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Terra Sativa, La Boulange Gourmande, Poulailier Portn'œuf, Cuisine Centrale, couvoir Pintabo, canard Rougié, Les moissonneries du pays, Première moisson, Farine-basilic, Nagano, Gaspé Shore, Raymer, Boulart

***Notre menu est servi à la carte ou en table d'hôte,  
il est inspiré par les produits des artisans locaux et québécois***

**Table d'hôte 3 services à 55 \$**

## **Les suggestions**

### **Raviolis-28\$**

Raviolis farcis aux champignons, demi-glace de viande Stroganoff flambé à la Vodka, fines escalopes de bœuf saisie minute

### **Burger-26\$**

Boulette d'épaule de porc et porc effiloché maison, pain brioché fromage suisse Perron, mayo barbecue à l'érable, et laitue, servi avec verdurettes et frites maison

### **Canard-30\$**

Cuisse de canard confite, sauce vinaigrée et liée à la lime et miel, pommes de terre Sarladaise, poêlée de lentilles et petits pois

### **Porc-29\$**

Filet de porcelet farci au crabe des neiges, crème à l'ail noir et Vermouth, purée de patates douces, brocolinis et poivrons

### **Omble-29\$**

Omble chevalier rôti à l'unilatéral, poireaux fondant à la crème, mousseline de betteraves au raifort, polenta à la ciboulette

### **Veau-30\$**

Manhattan de veau de lait rôti, poêlée de champignons et petits oignons, sauce beurrée à la ronces des tourbières

### **Agneau-31\$**

Tajine mixte d'agneau, boulgour de chou-fleur Za'atar, légumes grillés, jus de viande aux épices du Maroc

### **Végane-27\$**

Nouilles Udon à la japonaise, sauce charnue au Miso, bokchoï et faux poulet végan, légumes sautés aux sésames

#### **Nous utilisons les produits de ces artisans locaux:**

Lac Brôme, Les Contrebandiers, Vieille Boucherie, Pain La fabrique, Distillerie Des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Saumon Grizzly, Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, Ferme Almaná, La Miellée Dorée, Firebarns, Brûlerie Tatum, Gourmet Sauvage, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Terra Sativa, La Boulange Gourmande, Poulailier Portn'œuf, Cuisine Centrale, couvoir Pintabo, canard Rougié, Les moissonneries du pays, Première moisson, Farine-basilic, Nagano, Gaspé Shore, Raymer, Boulart