

Notre menu est inspiré par les produits des artisans locaux et québécois

Pour notre distinguée clientèle en forfait avec hébergement

Profitez d'une table d'hôte en sélectionnant votre menu 3 services dans les sections encadrées : Primeurs, Suggestions et Gourmandises

LES PRIMEURS

Chaque bolée de potage de légumes

Servie avec son pain chaud, trempette à l'huile d'olive et au balsamique
Demandez l'inspiration du jour **12\$**

**

Risotto végétalien Primavera

À la crème de soya, herbes fraîches et graines de citrouille torréfiées **14\$**

**

Asperges fraîches vinaigrette

Citron confit et curcuma, œuf poché coulant et croûtons à l'ail **14\$**

**

Céviché de doré

Marinade de betteraves, pamplemousse et Gin Kepler de la Distillerie des Appalaches, salade de micro pousses **14\$**

**

Raviolis au porc, moutarde et estragon

Demi-glace réduite au Vermouth Kayak rouge des Spiritueux Ungava et crème surette assaisonnée **14\$**

Tartare de bœuf asiatique

Aux sésames, gingembre et wasabi, quenelle de shiitake et croustilles de wonton **17\$**(+4 en forfait)

Nous utilisons les produits de ces artisans locaux

Lac Brôme, Les Contrebandiers, Pain La fabrique, La Distillerie des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Les spiritueux Ungava Saumon Grizzly, Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Ferme PB, Ferme Fontaine, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, La Miellée Dorée, Firebarn, Brûlerie Tatum, Savoura, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Ferme Almanca, Gaspéshore, La Boulange Gourmande, Poulailler Portn'œuf, Cuisine Central, Gourmet Sauvage, La miellée Rustique, Farine basilic, Pêcheries Comeau, Couvoir Pintabo et bien plus

Notre menu est inspiré par les produits des artisans locaux et québécois

Pour notre distinguée clientèle en forfait avec hébergement
Profitez d'une table d'hôte en sélectionnant votre menu 3 services dans
les sections encadrées : Primeurs, Suggestions et Gourmandises

LES SUGGESTIONS

Filet de porcelet du Québec

Farci à la persillade de crabe et zeste de citron, sauce crémeuse aux poivres verts,
servi avec pommes de terre Gabrielle et légumes inspirés **30\$**

**

Onglet de veau du Québec rôti

Accompagné de gnocchis et de légumes racines à la forestière **29\$**

**

Strudel à l'épinard, champignons et haché végétal

Crème à l'échalote et quelques légumes inspirés **28\$**

**

Linguine Vongole

À la tomate fraîche, ail, vin blanc et persil, chair et palourdes coquilles **28\$**

**

Inter-fromage au wapiti grillé

Sauce barbecue au raifort, laitue et tomate, oignons panés,
fromage en grains et cornichon, servi avec frites **27\$**

option végétarienne ou végane disponible

Pavé de bœuf braisé à la façon Bourguignonne

Lardons de bacon, carottes, oignons perles et portobello,
purée de pommes de terre à l'ancienne **32\$**(+3 en forfait)

**

L'arrivage, poisson ou fruits de mer

Demandez l'inspiration du jour à votre serveur **33\$**(+4\$ en forfait)

Nous utilisons les produits de ces artisans locaux

Lac Brôme, Les Contrebandiers, Pain La fabrique, La Distillerie des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Les spiritueux Ungava Saumon Grizzly,
Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Ferme PB, Ferme Fontaine, Charcuterie
Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, La Miellée Dorée, Firebarn, Brûlerie Tatum, Savoura, Fines herbes Daniel, Serres
Fournier, Ferme Almanca, Gaspéshore, La Boulange Gourmande, Poulailleur Portn'œuf, Cuisine Central, Gourmet Sauvage,
La miellée Rustique, Farine basilic, Pêcheries Comeau, Couvoir Pintabo et bien plus...