

***Notre menu est inspiré par les produits
des artisans locaux et québécois
Il est possible de le découvrir à la carte ou en table d'hôte
Table d'hôte 3 services à 55 \$***

Les primeurs

Bisque-14 \$

Chaude bolée de fins champignons et pétoncles des Îles de la Madeleine
aux effluves de fenouil, focaccia maison au safran et aneth

Burratina- 21 \$

Mozzarella fraîche filée, purée de pêches fraîche, mélange de tomates de la
ferme Almanca, pistou de basilic et caramel de balsamique fumé
Supplément de 8\$ en table d'hôte

Carpaccio-15 \$

Bœuf mariné façon boréale, parmesan râsé,
mignonette d'épinette et pommes pailles croustillantes

Salade-14 \$

Salade d'aragula et endives, pacanes torréfiées et clémentines,
fromage bleu Ermite et croûtons poêlés

Calmar-14 \$

Pavé mariné et grillé aux agrumes et piment Jalapeno,
salade de melon d'eau, câpres et olives kalamata

Dumplings-15 \$

Quenelles de bœuf Wagyu rôties, mascarpone maison aux champignons,
glace de viande au gingembre et panais frit

Houmous-13 \$

Tremettes maison de pois chiches et fèves noires aux betteraves,
concombre, olives, tofu frit et pain batbout

***Notre menu est inspiré par les produits
des artisans locaux et québécois
Il est possible de le découvrir à la carte ou en table d'hôte
Table d'hôte 3 services à 55 \$***

Les suggestions

Veau-32 \$

Bavette grillée de veau de lait 6oz de ville de La Présentation,
sauce Chimichurri rouge, servi avec pommes de terre Russet au four,
crème sûre à l'ail confit

Volaille-30 \$

Demi-coquelet rôti au beurre de sauge, pommes de terre ratte Sarladaise,
jus de cuisson aux aromates et légumes du moment

Pasta-29 \$

Palourdes et crevettes déglacées au vin blanc et Armagnac,
linguines fraîches de chez Farine-Basilic à la marinara

Thon-31 \$

Tartare de thon jaune, purée de pastèque au sumac,
poire asiatique, céleri et fraise, verdurettes et frites maison

Ratatouille-28 \$

Mélange de légumes d'été et légumineuses au thym et origan de notre jardin,
brochette d'haloumi Doré-Mi et tempeh, pita grillé

Saumon-31 \$

Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive, quinoa vert pré aux petits pois,
sauce aux effluves de Pastis

Porc-33 \$

Côte de porc Nagano grillée 9oz, écrasé de Yukon Gold persillé,
tian de légumes provençaux, sauce aux poivres verts

Nous utilisons les produits de ces artisans locaux:

Lac Brôme, Les Contrebandiers, Primordia, Vieille Boucherie, Pain La fabrique, Les spiritueux Ungava, L'Esprit de Clocher, Saumon Grizzly, Ferme D'Achille,
Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie Le mouton Blanc, Montpak, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat,
La Fée des Grèves, La Miellée Dorée, Firebarns, Brûlerie Tatum, Savoura, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Terra Sativa, La Boulange Gourmande,
Poulailler Portn'œuf, Cuisine Centrale