

*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 50 \$*

## *Les primeurs*

### *Chèvre et artichauts -12\$*

*Galette d'artichauts et fromage de chèvre le Paillot de la fromagerie  
Alexis de Portneuf, coulis de tomates fumées et gel de basilic*

### *Pétoncles -13\$*

*Tartare de pétoncles coupés au couteau,  
taboulé de chou-fleur aux épices Chimichurri de chez Dbille d'Icitte,  
focaccia au bacon de mer, œufs de poissons*

### *Potage du moment -10\$*

*Chaude bolée de velouté de légumes, fine baguette fraîchement cuite  
et beurre au paprika fumé, demandez à votre serveur l'inspiration du jour*

### *Terrine de porcelet aux cerises -12\$*

*Terrine de porc maison, crème de cassis de l'Île et cerises séchées,  
crostini aux herbes, confit d'oignon jaune à la bière Porte bonheur de  
l'Esprit de Clocher, caramel de Porto blanc*

### *Raclette de fromage -14\$*

*Fromage la Tomme du Peuple de la fromagerie Le Mouton blanc de  
Kamouraska, chutney de pommes, gelée de pommes aux épices,  
noix de Grenoble au miel de la Miellée Dorée*

### *Salade Bistro -12\$*

*Mélange de laitues croquantes, poulet fumé maison style Far west,  
vinaigrette à l'ail noire, tuile de parmesan et croûtons campagnard à l'huile d'origan*

### *Carpaccio -14\$*

*Fines tranches de bœuf, copeaux d'Asiago,  
mayonnaise à l'huile de truffe, confiture de camerises au sapin et biscotti salé*

#### *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, Herbes salées du Bas-du-Fleuve, 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*

*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 50 \$*

## *Les suggestions*

### *Pasta -30\$*

*Papardelles aux homard et crevettes, tomates confites des Serres Demers au citron,  
sauce à la crème au vin blanc et estragon*

### *Canard -28\$*

*Magret de canard des Champs D'Élisé, purée de courge à la cardamome,  
choux pommés et glace de viande au cidre tranquille*

### *Jarret -32\$*

*Jarret d'agneau braisé au vin rouge et romarin, beignet de pommes de terre  
à chair jaune, ragoût de champignons Primordia*

### *Cerf -34\$*

*Médailon de cerf cuit à basse température, cuisson à point,  
pommes de terre Gabrielle au thym et gras de canard, sauce à la liqueur Pérado*

### *Saumon -29\$*

*Effeuillade aux deux saumons, frais et fumé,  
orgetto crémeux aux petits pois, tombée de chou et de tomates rôties à l'origan frais*

### *Porc et chorizo -28\$*

*Médailon de porc Nagano piqué au chorizo des Viandes Bio de Charlevoix,  
endives braisées à l'orange, purée de poivrons rouges aux noix de cajou*

### *Tartare de thon -29\$*

*Infusion à l'anis, érable et soya, crème montée au wasabi,  
frites de légumes aux herbes, verdurettes et vinaigrette au sésame*

### *Cari de Madras -27\$*

*Cari végétalien aux légumes racine du Québec, pois chiches et  
tempeh grillé, riz basmati et légumes du marché*

#### *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, Herbes salées du Bas-du-Fleuve, 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, Poulailier Portn'œuf, Cuisine Centrale*