

***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

Boisé -14\$

Gravlax de bison aux baies de genièvre et pousses d'épinettes,
laque de cerises, pain de maïs et caramel boréal

Fermier -13\$

Pain de campagne multigrains frotté à l'ail,
champignons frais sautés et œuf biologique coulant parfait,
pistoou de roquettes aux graines de citrouille torrifiées

Potager -11\$

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

Forêt -13\$

Terrine de cerf rouge aux camerises et aux bleuets,
compotée lisse de pommes au cidre de glace, focaccia au romarin

Océan-15\$

Bonbon de thon rouge au beurre tahini et sésames rôties,
salade d'algues wakame, purée d'oignons, atocas et wasabi

Golfe -14\$

Rillettes maison de truite, maquereau et sébaste, crème fromagère aux herbes,
blinis de sarrasin d'antan, gelée d'aneth

Jardin -13\$

Risotto aux lentins de chêne, romarin, crème d'Asiago à l'échalote

Nous utilisons les produits de ces artisans locaux:

Lac Brôme, Les Contrebandiers, 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 des Grondines, Montpak, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, Ferme Almanca, La Miellée Dorée, Firebarns, Brûlerie Tatum, Gourmet Sauvage, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Terra Sativa, La Boulange Gourmande, Poulailler Portn'œuf, Cuisine Centrale, couvoir Pintabo, canard Rougié, Les moissonneries du pays, Première moisson,

***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

Gratiné -29\$

Cannellonis à la chair de homard, ricotta, échalote confite et basilic,
crème fromagère tomatée et pesto

Brasillé -26\$

Burger à l'épaule de porc et flanc de porc caramélisé, pain brioché
fromage suisse Perron, mayo à la glace de viande,
mélange forestier et laitue, servi avec verdurettes et frites maison

Rôti -30\$

Tartiflette au canard chasseur, champignons et tomates séchées,
crème à la fleur d'ail des jardins Almanas et gratin de Mamirolle

Poêlé -28\$

Pavé de foie de veau poêlé et gratiné au brie de chèvre, mousseline de Yukon gold,
sauce à la moutarde de grains et légumes inspirés

Inspiré -29\$

Viande, poisson, pâte sautée, gibier,
demandez à votre serveur l'inspiration journalière

Grillé -31\$

Bavette de bœuf grillée et gratin de pommes de terre, légumes du moment,
sauce marchand de vin et oignons cippollinis à l'ail noir

Enfourné -29\$

Croûte feuilletée à la rose de saumon de l'atlantique et mousse de crevettes au
sumac accompagnée d'une bisque flambée au Pastis et de légumes inspirés

Sautés -27\$

Pennines sautées aux légumes rôtis et ail noir, faux-poulet et pesto de basilic,
crème végétale à l'artichaut

Nous utilisons les produits de ces artisans locaux:

Lac Brôme, Les Contrebandiers, 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 des Grondines, Montpak, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, Ferme Almanas, La Miellée Dorée,
Firebarns, Brûlerie Tatum, Gourmet Sauvage, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Terra Sativa, La Boulange Gourmande, Poulailler Portn'œuf, Cuisine Centrale,
couvoir Pintabo, canard Rougié, Les moissonneries du pays, Première moisson,