



MENU TABLE D'HÔTE 55 / SUPP.
ENTRÉE, PLÂT ET DESSERT

****MENU DÉCOUVERTE 90.**
7 SERVICES AU RYTHME DE NOS PLATS VÉDETTES

POTAGE DU MOMENT

11.

ENTRÉE DU MOMENT

16.

****OMBLEDES ÉBOULEMENTS**

PICKLES DE LÉGUME, CAVIAR DE HARENG

16. / 3.

****FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE**

PETITS FRUITS DE NOS JARDINS, SIROP DE BOULEAU BLANC DE LA COOP DE L'ARBRE

23. / 7.

****PIEUVRE GRILLÉE**

CHORIZO DE LA CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE, FÈVES ÉDAMAME, ÉMULSION DE BISQUE DE HOMARD DES MARITIMES

22. / 6.

.....
RISOTTO AU SAFRAN NORDIQUE

TOMME D'ELLES, LÉGUMES CROQUANTS

36.

POISSON SELON LES ARRIVAGES

36.

PLAT CRÉATIF DE NOS PRODUCTEURS DE PASSION

36.

****CERF ROUGE DU SAGUENAY**

POLENTA CRÉMEUSE, PURÉE DE PANAI FUMÉ, SAUCE GIBIER

47. / 18.

FILET DE BŒUF

LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AU FOIE GRAS

40. / 11.

.....
****LE MIGNERON DE CHARLEVOIX**

FROMAGERIE MAURICE DUFOUR, CAKE HUILE D'OLIVE DE LA MAISON ORPHÉE, PHYSALIS

12.

.....
****LES FRAISES**, FRAISES DE L'ÎLE D'ORLÉANS, ESPUMA AU FOIN D'ODEUR 11. / 5
ASSORTIMENT DE SORBETS ET DE FRUITS FRAIS 10. / 5
LE POUDING CHÔMEUR, ÉRABLE DE CHARLEVOIS, GLACE VANILLE 12. / 5
DESSERT TABLE D'HÔTE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER 11.