

À LA CARTE

PRÉMICES

Soupe de tomates

Mûres rôties au four, chantilly crémeuse au raifort, vinaigrette acidulée à la tomate

12.

Salade fraîche

Mélange de jeunes pousses et de légumes croquants du potager, le tout nappé d'une vinaigrette légère

12.

Melon d'eau

Sashimi de melon d'eau mariné, feta de Sainte-Hélène-de-Chester, vinaigrette glacée

16.

Agnolotti

Farce aux fromages du Québec, bouillon de légumes acidulé au myrique et au mélilot, huile d'herbes salées, croûton doré

18.

Gravlax de saumon aux betteraves

Betteraves marinées, concombre pressé, fromage à la crème citronné, jaune d'œuf saumuré séché, dentelle noire croustillante

24.

Homard et bœuf du Québec

Duo terre-mer de homard délicatement mariné et tataki de bœuf du Québec, soubise de chou-fleur et oignon, choux de Bruxelles rôtis

26.

RÉSISTANCE

Pâtes aux champignons

Pâtes fraîches artisanales et locales, garnies d'un œuf poché mollet et d'une onctueuse sauce mousseuse aux morilles, accompagnées d'asperges de l'île d'Orléans et de pleurotes du quartier Saint-Sauveur

29.

Espadon de l'Atlantique grillé

Sauce vierge aux crevettes nordiques, oseille sanguine, salade estivale vive et acidulée de pommes de terre Gabrielle et de légumes grillés

32.

Poulet bio de Charlevoix

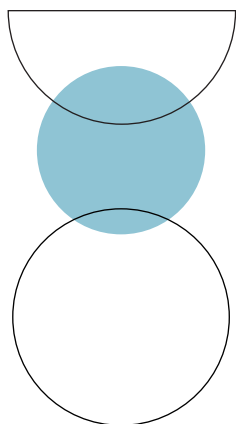
Poitrine doucement confite, fine tranche de foie gras salé, carottes rôties, purée de légumes racines, sauce au vin rouge

32.

Pavé de morue rôti au beurre

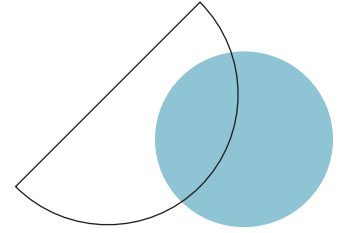
Brandade de morue séchée-salée de Gaspé, poireau grillé, salade croquante à la vinaigrette à la camomille torrifiée, pistou aux herbes






34.



 Végétarien

 Végane sur demande



	Agneau de Beauce	38.
	Petits pois verts écrasés, tomates du jardin marinées, chimichurri à la menthe fraîche, croustilles de pommes de terre Gabrielle	
	Pétoncles des Îles-de-la-Madeleine	44.
	Risotto crémeux à l'encre de seiche, salade de laitue sucrine légèrement grillée, fenouil cru au citron, beurre de ciboulette tout en fraîcheur, éclats croustillants de prosciutto de Charlevoix	
GOURMANDISES	Crème brûlée 	11.
	Bleuets, orange, gingembre	
	Rhubarbe et fraises  	12.
	Rhubarbe pochée, salade de fraises fraîches, crème de citron, gâteau moelleux à l'huile d'olive	
	Framboises 	12.
	Mille-feuille de framboises de l'île d'Orléans, sorbet à la framboise et au sureau	
	Tartelette mirliton 	12.
	Crèmeux à l'argousier, mousse au chocolat au lait, pacanes émiettées, baies d'argousier confites	
BOISSONS	Café filtre, verre de lait	3.25
	Thé et tisane Camellia Sinensis (chai, Earl Grey, Sencha Nagashima, menthe, thé noir Assam Breakfast, camomille)	3.25
	Jus de légumes, jus de fruits, boissons gazeuses	4.
	Espresso, allongé	6.
	Café latté, cappuccino	7.
	Eau pétillante du Québec	355 ml 5. 750 ml 8.50