

Menu du Soir

Le potage du soir 9.

Les entrées 17.

Pomme de terre ancestrale cuite au foin, sapin et genièvre, flanc de porc fumé et frit 🍷

Chou-fleur frit, émulsion au bleu d'Élisabeth, poire et noix au piment 🍷🌱

Salade de chou Kale, vinaigrette crémeuse, noix de pin, pomme et
fromage Gré des Champs 🍷🌱

Tomates ancestrales, fromage de chèvre, poudre d'huile d'olive 🍷🌱

Mousse de foie de volaille, granola salé, gelée de canneberges, graines de moutarde, croûtons

Asperge, saumon fumé à froid, chlorophylle d'aneth, chips de bagel

Tartine, hummus, champignons sauvages en vinaigrette, Louis d'or, œuf 64 degrés

Tartare de thon Albacore, riz soufflé, œuf de tobiko, mousse d'Irlande frite **5 extra** 🍷

Carpaccio de bison, œuf de caille, armillaires de miel marinés, vinaigrette à la fleur d'ail **5 extra** 🍷

Foie gras torchon au rhum Chic Choc, rhubarbe, fraise, brioche dorée **8 extra**

Crabe des neiges, céleri-rave, aioli, graines de chanvre **8 extra**

Plats principaux 34.

Tempeh, champignons, légumes d'été, salade de pousses de Charette, nouilles soba version
«poke bowl» 🌱

Flétan du Groenland poché, thé du Labrador, crevettes nordiques, champignons 🍷

Truite de Saint-Alexis-des-Monts cuite sur sa peau,
épeautre, pois verts, salade fraîcheur au sirop de bouleau

Pavé de saumon poêlé, oignon vert grillé, émulsion de tomates, couscous de chou-fleur 🍷

Magret de canard, jus corsé au sureau, purée de céleri-rave, chanterelles, chou de Bruxelles 🍷

Filet d'épaule de bœuf, carotte rôtie, pomme de terre aux épices de Montréal, chips de kale

Tartare de wapiti, boutons de marguerites, champignons marinés 🍷

Demi-poulet de Cornouailles frit, romaine grillée, panais et carotte rôtis

Effiloché de lapin confit en pâte brick, chou braisé au lard fumé

Demi-jarret de porcelet de lait de la ferme Gaspior, purée d'oignons, haricots et échalotes poêlés

Pavé de loup de mer, crémeuse d'oursin, bette à carde, salicorne, orge **15 extra** 🍷

Risotto à la bisque de homard, pétoncles poêlés, fenouil confit **15 extra** 🍷

Médailon de filet de veau de lait poêlé, sauce crème aux morilles et homard,
gratin de topinambour **15 extra**

Mignon de bœuf 7oz aux épices à steak de Montréal, échalotes confites, oignon croustillant, pommes
de terre purée avec fromage en grain **15 extra**

Douceurs du soir 10.

Crèmeux chocolat blanc, bleuets, graines de chia, lavande

Millefeuille, fraise, mélilot

Crème brûlée à l'érable 🍷

Tarte au sucre, crème 35%, petits fruits

Semifreddo, pistaches, crèmeux framboise, crumble au chocolat

Crème glacée vanillée, caramel d'érable, noix torréfiées, sucre d'érable 🍷

Fromages affinés du Québec, purée de fraise et rhubarbe, popcorn, figue au porto **6 extra** 🍷

Pour les clients en forfait, composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services, ce qui inclut le potage,
une entrée, un plat principal et un dessert. Les suppléments sur certains plats ne sont pas inclus.

🍷 Sans gluten 🌱 Végétarien 🌿 Végétalien 🍷 Découverte

Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.