



Restaurant & Winebar

Votre Menu Table d'hôte

<i>Menu 3 services; entrée, plat principal et dessert</i>	65\$
<i>Menu 4 services; deux entrées, plat principal et dessert</i>	82\$
<i>Menu dégustation 5 services : choix du chef Lindsay Petit Produits du Terroir et Fruits de mer (Sur Réserve avant 21 h)</i>	101\$

Entrées

Terrine de foie gras

*Marinée au Grand Marnier et à la vanille
Servie avec brioche et gelée de cidre de glace*

Tartare coup de cœur

*Poisson ou viande crue émincés au couteau
Garniture selon l'inspiration du chef*

Soupe à la courge musquée et pomme rôtie

Confit de canard, épinards au lait de coco

Fromage Migneron de Charlevoix en croûte de muesli

*Chutney de pommes, érable, pacane et chicoutai
Laque de betteraves, salade roquette*

Consommé de tomates de la ferme « Runaway Creek »

Pétoncle poêlé, duxelles de champignons Matsutake

Ris de veau

*Déglacé au Pineau des Charentes
Thé des bois et miel*

Thon rouge & aïelles sauvages

*Brunoise de courge ancestrale
Réduction de vinaigre de Banyuls et orange
(supplément 7\$)*

Foie gras du Québec poêlé

*Création de la semaine
(supplément 12\$)*



Restaurant & Winebar

Plats Principaux

Fruits de Mer

*Crevettes géantes et pétoncle saisi
Sauce safranée aux moules, Pernod et Prosciutto
(supplément 12\$)*

Autruche

*Risotto bio « Acquerello »
Champignons « russules de homards »*

Truite de Ste-Agathe

*Beurre noisette citronné aux asperges asiatiques
Riz sauvage enveloppé de laitue Boston*

Wapiti

*Jus de gibiers et gelée de cognac
Topinambour et panais de la récolte tardive*

Magret Canard

*Jus aux bleuets, mousse de poireaux et gingembre du Québec
Pomme de terre douce, sauté de légumes*

Agneau de Mt-Laurier

*Selle farcie au confit d'épaule, jus truffé
Confiture d'oignons rouge*

Contre-filet, coupe New York

ou

Filet mignon

(supplément 7\$)

Sauce bordelaise, purée de pommes de terre

Côte de veau

*Jus forestier aux champignons sauvages
Fricassée de pommes de terre bleue et légumes
(supplément 15\$)*

Taxes et service en sus