

Les Entrées

*Tartare et gravlax de saumon, crème sure,
ciboulette et coriandre en "sushi Breton",*
16

*Charlotte de homard,
asperges et truite de notre fumoir*
18

*Pétoncles saisis, crémeuse aux épices du cru route de
la soie, bâtons de mangue*
22 (forfait repas supp 4\$)

*Risotto d'orge aux petits champignons armillaires,
magret de canard, sauce figue et vin fortifié.*
18

*Foie gras froids en 2 façons:
L'un poché au vin rouge,
l'Autre au torchon à mon choix d'épices.*
23 (forfait repas supp 5\$)

*Foie gras poêlé sur un lit de poires au miel de
sarazin, déglçage de vinaigre balsamique,
brioche.*
25 (forfait repas supp 7\$)

Côté Bistro

Soupe à l'oignon gratiné **12**

Chaudrée Océane **12**

Velouté de homard aux moules et palourdes

Charcutaille **15**

*Pot de terrine maison, prosciutto de magret de canard,
rosette de Lyon*

La Pout oh! Duck **15**

*Canard confit, fromage douanier,
sauce aux poivres*

Ce menu est disponible tous les jours
À partir de 18h.

La Carte

Les Plats

*Risotto aux champignons variés
et épinards, bouquet d'asperges.*

26

Poisson du moment

*Chicon, fenouil et tomate braisés à l'érable,
purée de panais à l'huile de sésame rôti.*

38

Pot au feu de poisson et fruit de mer

Bouillon à la citronnelle et gingembre légèrement crème

42

Homard entier en carapace rôti,

servi avec un risotto de son corail parfumé au safran

75 (forfait repas supp 30\$)

Cochonnet de lait de la Ferme Gaspor,

*Flanc braisé et son carré,
ragoût de lentilles aux pommes*

45

Côte de veau de lait,

risotto aux champignons

50 (forfait repas supp 5\$)

Agneau de la ferme Venne,

*son carré et son braisé de jarret,
fricassée de flageolets à l'écorce d'orange*

55 (forfait repas supp 10\$)

Filet de bœuf Angus 8oz,

*Garniture champêtre,
pomme de terre écrasée bien beurrée*

45

*(ajoutez un foie gras poêlé sur votre bœuf,
ou un autre plat, extra de 18\$)*