

MENU DU SOIR

LES ENTRÉES

SALADE VERTE. 6. 

Légumes croquants. Vinaigrette moutarde.

- En table d'hôte inclus

CRÈME D'OIGNON ET CROUSTILLANT DE FROMAGE D'ICI . 9.

- En table d'hôte inclus

ASSIETTE DE CHAMPIGNONS. L'UN MARINÉ, L'AUTRE CONFIT, LE DERNIER POÊLÉ. 12.

Copeaux de Tomme d'Elle. Jus au café. Oeuf "parfait".

- En table d'hôte inclus

CROQUETTE DE RISOTTO, CRABE ET CHEDDAR. 12.

Coulis de crustacés. Laitue de mer.

- En table d'hôte inclus

CARPACCIO DE BOEUF GALLOWAY SÉCHÉ ET FUMÉ. 14.

Sauce gribiche. Boutons de marguerites. Noix de pin torréfiées.

- En table d'hôte +3.

SAUMON FUMÉ DU FUMOIR ST-ANTOINE. 15.

Gel de Xérès. Fromage Déo Gratias de la Maison d'affinage Maurice Dufour.

- En table d'hôte +4.

LES ENFANTS

BAVETTE DE BOEUF 4OZ. ou TARTIFLETTE 16.

Inclus une soupe ou une salade verte et un dessert au choix du chef.

**Entrée et dessert inclus avec la table d'hôte. Le pain est servi sur demande*

Plat végétarien  Plat végétalien 

MENU DU SOIR

LES PLATS

L'AUBERGINE GRILLÉE 22.



Confit de tomate. Pleurotes marinées. Chips de kale et panais. Émulsion carotte-coco.

- En table d'hôte 37.

SAUMON CONFIT AU SAPIN, SAUCE VIERGE ET TUILE À L'ENCRE DE SEICHE 27.

Purée de panais. brocolis. Argousier. Câprons tempura.

- En table d'hôte 42.

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE 27.

Sauce porto. Purée de carottes rôties. Grenailles à la fleur d'ail. Légumes poêlés.

- En table d'hôte 42.

MAGRET DE CANARD, FIGUES ET SIROP D'ÉRABLE. 31.

Aligot de patates au cheddar frais et cipollinis caramélisés.

- En table d'hôte 46.

LES CLINS D'OEIL À L'ALSACE

FLAMMEKUECHE ESCARGOTS (pizza alsacienne) 19.

Fine pâte à pain. Crème fraîche et fromage blanc. Oignons. Lardons. Fromage râpé.

- En table d'hôte 34.

TARTIFLETTE À L'ORIGINE DE CHARLEVOIX. 22.

Pommes de terre, crème, oignons, lardons.

- En table d'hôte 37.

CHOUCROUTE & COCHONAILLES 26.

Choucroute au vin blanc. Osso bucco des Viandes Biologiques de Charlevoix.

Saucisse allemande. Flanc de porc fumé. Saucisson polonais. Patates.

- En table d'hôte 41.



Membre de La Route des Saveurs et fier de travailler avec les producteurs d'ici!.

Entrée et dessert inclus avec la table d'hôte.