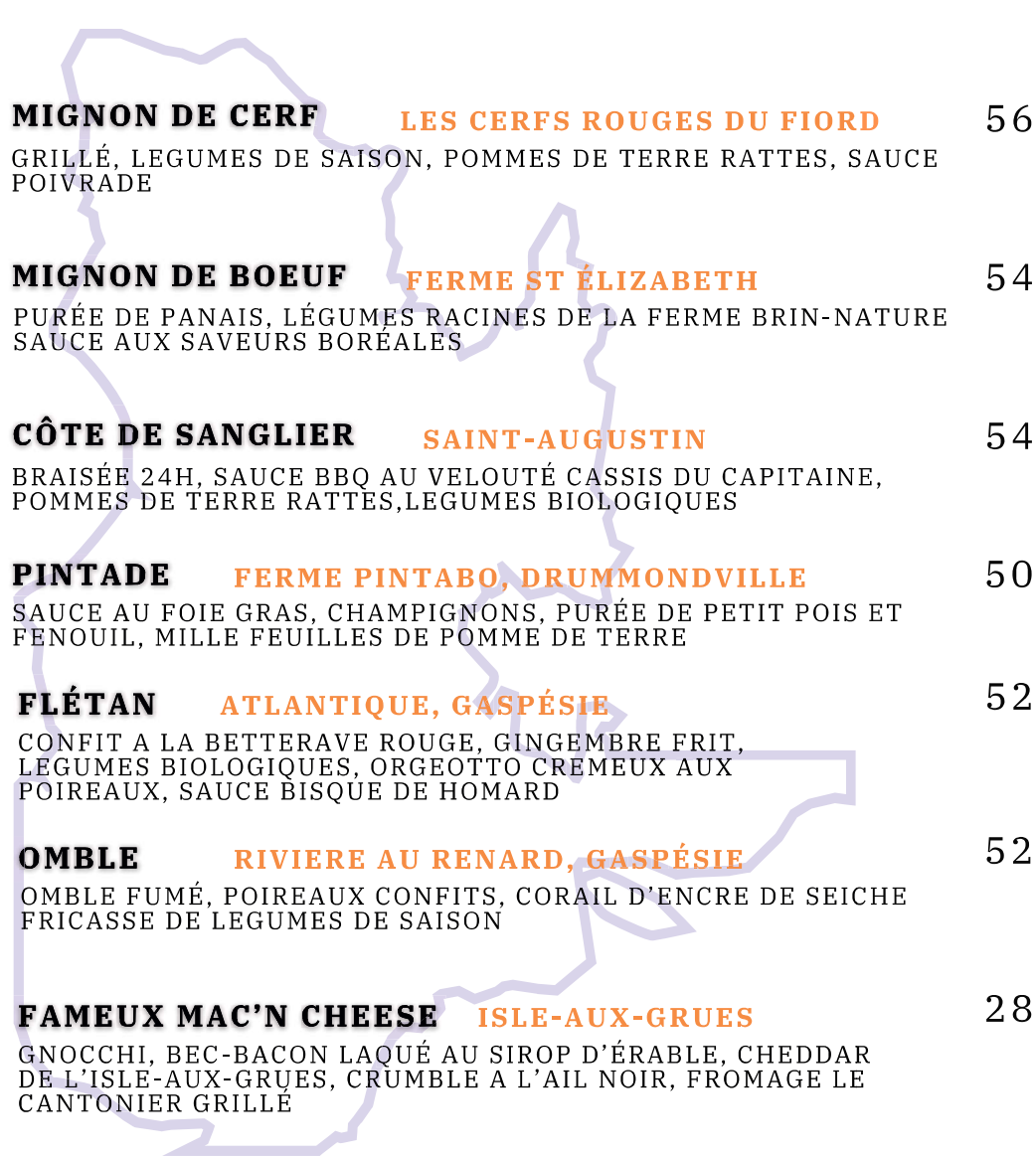


POUR COMMENCER



CARPACCIO DE BISON	ST-JEAN PORT JOLI	20
BISON AUX ÉPICES BORÉALES, PICKLES DE BETTERAVE CHIOGGA, LOUIS D'OR VIEILLIT 4 ANS, CAVIAR DE MOUTARDE		
LA CRÈME DE LA CRÈME	FERME BRIN NATURE	16
VELOUTÉ DE LÉGUMES, RACINES BIOLOGIQUES, CROUTONS DE PAIN AU LEVAIN, LÉGUMES CROQUANTS, MOUSSE DE FROMAGE AU CHEVRE DES NEIGES FUMÉ		
FOIE GRAS POÊLÉ	FERME BASQUE, ST URBAIN	26
CHUTNEY DE POIRE, GEL DE CASSIS ET PAIN BRIOCHÉ		
PÉTONCLE	GASPÉSIE	22
PÉTONCLE GRILLÉ, POMME DE TERRE DOUCE FUMÉE, FRAICHEUR DE RADIS NINJA, BEC BACON À L'ÉRABLE		
LA PLANCHE	VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX	40
CHARCUTERIES BIOLOGIQUES, FROMAGES DU QUEBEC, BACON DE NOTRE FUMOIR, NOS CHUTNEYS		
ASSIETE DE FROMAGE	QUÉBEC	20
VARIÉTÉ DE FROMAGES D'ICI : COMTOMME, LE CHÈVRE DES NEIGES, CHEMIN DU BRÛLÉ, LE PIZY, COMPOTÉE DE DAÏQUON AUX FIGUES		
LA SUISSE ROMANDE	LANAUDIÈRE QUÉBEC	18
LE PIZY, FROMAGE ARTISANAL, GRILLÉ AUX ÉPICES DOUCES, MOUSSE DE BETTERAVES, COMPOTÉE DE POMMES ET BLEUETS DU QUÉBEC		

NOS PÉCHÉS ET MIGNONS



MIGNON DE CERF	LES CERFS ROUGES DU FIORD	56
GRILLÉ, LEGUMES DE SAISON, POMMES DE TERRE RATTES, SAUCE POIVRADE		
MIGNON DE BOEUF	FERME ST ÉLIZABETH	54
PURÉE DE PANAIS, LÉGUMES RACINES DE LA FERME BRIN-NATURE SAUCE AUX SAVEURS BORÉALES		
CÔTE DE SANGLIER	SAINT-AUGUSTIN	54
BRAISÉE 24H, SAUCE BBQ AU VELOUTÉ CASSIS DU CAPITAINE, POMMES DE TERRE RATTES, LEGUMES BIOLOGIQUES		
PINTADE	FERME PINTABO, DRUMMONDVILLE	50
SAUCE AU FOIE GRAS, CHAMPIGNONS, PURÉE DE PETIT POIS ET FENOUIL, MILLE FEUILLES DE POMME DE TERRE		
FLÉTAN	ATLANTIQUE, GASPÉSIE	52
CONFIT A LA BETTERAVE ROUGE, GINGEMBRE FRIT, LEGUMES BIOLOGIQUES, ORGEOTTO CRÈMEUX AUX POIREAUX, SAUCE BISQUE DE HOMARD		
OMBLE	RIVIERE AU RENARD, GASPÉSIE	52
OMBLE FUMÉ, POIREAUX CONFITS, CORAIL D'ENCRE DE SEICHE FRICASSE DE LEGUMES DE SAISON		
FAMEUX MAC'N CHEESE	ISLE-AUX-GRUES	28
GNOCCHI, BEC-BACON LAQUÉ AU SIROP D'ÉRABLE, CHEDDAR DE L'ISLE-AUX-GRUES, CRUMBLE A L'AIL NOIR, FROMAGE LE CANTONIER GRILLÉ		

NOS DESSERTS

14\$

- **BEC CHOCOLAT** **BECLUB, QUÉBEC**

GANACHE DE CHOCOLAT GUAYAQUIL À LA LIME
MOUSSE CHOCOLAT BLANC, CONFITURE DE GRIOTTES

- **JUNGLE** **MICROTORÉFACTEUR, QUÉBEC**

GANACHE MOCACCINO, CRUMBLE ESPRESSO, ESPUMA CAFÉ
ET KALHUA, SABLÉ NANTAIS

- **CREME BRULÉE** **LES SPIRITUEUX UNGAVA**

CHOCOLAT BLANC, CREME D'ÉRABLE COUREUR DES
BOIS, NOIX DE CAJOUX CARAMELISÉES

- **CROQUE BLEUET** **ST-PAUL D'ABBOTSFORD**

SORBET BLEUETS ET BAIES DE SUREAUX, CHOCOLAT ET
ORGE SOUFFLÉ, BLEUETS SAUVAGES CONFITS