

MENU À LA CARTE

LES ENTRÉES

Os à moelle façon le Millen,
esturgeon du Lac St Pierre,
panais, noisettes et canneberges 22

Gâteau d'aile de raie confit au beurre,
huître croustillante, aïoli citronné,
gel d'ail et écume au vin blanc 28

Foie gras de St-Louis-de-Gonzague
osmose au Pinot Noir et vanille,
poitrine de canard, amandes fumées 30

Tarte au fromage blanc,
ballotine d'agneau de Kamouraska,
pieuvre fondante, échalotes,
poireaux, sauce combava 30

LES PLATS

Poisson du jour, anchois,
oignons caramélisés, sauce
aux huîtres, condiments de grison,
amandes et vinaigre 38

Joue de bœuf, kewpie, crumble au
persil, crémeux de céleri au beurre
noisette, jus au vin rouge 42

Volaille fumée enrobée de
pancetta, oursin de Rimouski,
truffe et champignons 46

Homard de la Gaspésie,
crème de citron et raifort,
betterave, cresson et encre de seiche 48

LES À-CÔTÉS

Mise en bouche (choix du Chef) 8
Trou Normand 9
Consommé de volaille 10
Pré foie gras osmose 18

FROMAGES

Fromage du moment (portion) 8
Assiette de fromages (4 portions) 30

DESSERTS

Crème brûlée 12
Fondant au chocolat 12
Moelleux aux amandes 12
Duo de fins chocolats 12

CAFÉS/ THÉS

Espresso 3,5
Allongé 4,5
latte, cappuccino, macchiato 4,5
Thé, tisane 3,5
Café gourmand 13

