

Menu découverte

Comprend une entrée, un entre-deux, un plat de résistance, un bon moment, thé, café ou infusion.



Entrées

Caille farcie aux lentilles et « Ciel de Charlevoix » sur nid d'épinard, sirop de figues
10.50 \$ (extra M.d. 1.50\$)

Duo de tartares pétoncle et thon sur gravlax maison, sauce wasabi
8.50 \$

*Crème brûlée au foie gras de canard de La Ferme Basque,
mesclun d'agrumes au pesto*
9.00 \$

Croustillant d'agneau de notre élevage, proscuitto, pesto de coriandre et brebis
8.50 \$



Entre-deux

Potage du moment
6.25 \$

Verdurette de la saison
7.25 \$



Plats de résistance

*Poitrine de poulet Bio farcie, duxelles et « Migneron »,
sauce aux cerises
24.00 \$ M.d. 41.00 \$*

*Filet de truite de la pisciculture Smith, sauce au « Ciel de Charlevoix »
23.00 \$ M.d. 42.00 \$*

*Ravioli végétarien
21.00 \$ M.d. 35.00 \$*

*Filet mignon de bœuf, mousseline au thé vert
27.00 \$ M.d. 44.00 \$*

*Magret de canard de la Ferme Basque, sauce porto, cacao et orange
27.50 \$ M.d. 45.00 \$*

*L'agneau de la soirée
24.00 \$ M.d. 38.00 \$*



*Raclette au Migneron pour deux personnes
(Migneron vieilli 50 jours, pommes de terre et charcuterie)
55.00 \$*

Disponible à la carte, merci de réserver



Fromages de la maison

Assiette pour une personne

7.50 \$

Plateau pour deux personnes

12.50\$



Bons Moments

Fondue au chocolat noir accompagnée de « Migneron » et fruits frais

9.00 \$ (extra M.d. 1.50\$)

Tarte passion aux pacanes et « Ciel de Charlevoix »

7.50 \$

Trilogie glacée

7.50 \$

Surprise du chef

7.50 \$

