

ENTRÉES

Crème de tomates et maïs de Neuville, huile de chorizo à la sauge		9 \$
Carpaccio de betteraves, ricotta émulsionnée à la roquette, aïoli au curcuma et pickles de fenouil	 	14 \$
Gravlax de cerf en croûte d'épinette sauvage, pickles d'oignons rouges, camerises, crème sure style labneh et gelée de pommes		19 \$
Croquette de crevettes, sarriette et citrouille en croûte de panko, sauce tomate basilic conservée et mayonnaise chipotle		16 \$

À PARTAGER

Fromages de nos fermes sélectionnées :		24 \$
• Le Sœur Angèle, fromage double crème, saveur de champignons • Le Oka, fromage à pâte semi-ferme, saveur fruitée et lactique • Le Caveau, fromage à pâte ferme, arôme boisé et humide		
3 fromages d'ici, chorizo de Charlevoix, terrine de gibier aux fruits séchés, capicollo, oignons confits au stout, beurre au poivre noir et girofle, pains du moment		32 \$

EXTRAS

Pain maison et beurre composé	4 \$
Frites allumettes	7 \$

PLATS

Veau Stroganoff, légumes sautés et riz parfumé au jasmin		28 \$
Poitrine de poulet à l'estragon, purée de patates jaunes à l'ail des bois		24 \$
Pappardelles au bœuf confit, roquette et légumes racines marinés		30 \$
Salade de burrata, betteraves, courges, fenouil et graines de courge, vinaigrette de roquette		25 \$
Burger de croustillant de pois chiche aux légumes en croûte de panko, sauce chipotle, arugula, choux vinaigrés, frites allumettes		24 \$
Pâtes du moment au bœuf, jus crémeux et légumes d'automne		24 \$

DESSERTS

Crumble de pomme à la cannelle, crème anglaise au sapin baumier	9 \$
Gâteau des anges aux fruits d'automne, crème diplomate vanillée et sirop de fruits citronné	9 \$
Moelleux au chocolat noir et dulce de leche  (sur demande)	9 \$

MENU ENFANTS

Pâtes du moment au bœuf, jus crémeux et légumes d'automne	14 \$
Burger de porc BBQ, frites allumettes	14 \$