



ENTRÉES

Crème de tomates et maïs de Neuville, huile de chorizo à la sauge		9 \$
Terrine de cerf pressée, gelée de pommes, condiments acidulés, mayonnaise truffée, chips déshydratées		18 \$
Rillettes de saumon au basilic, aïoli au curcuma, betterave, chips de racines		16 \$
Croquette de crevettes et homard en croûte de panko, sauce Mama et mayonnaise chipotle		16 \$




À PARTAGER

Fromages de nos fermes sélectionnées :		28 \$
• 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 et pains du moment		34 \$


EXTRAS

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

PLATS

Escalope de saumon grillé à la plancha, frotté au citron confit, gnocchis sauce cacio e pepe		28 \$
Boudin de Charlevoix, purée de courge butternut aux pommes et légumes du marché		30 \$
Mignon de bœuf cuit sous vide, gratin dauphinois à l'ail des bois, jus de viande réduit		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		28 \$
Pâtes du moment aux protéines et légumes d'hiver		24 \$

DESSERTS

Crumble de pommes à la cannelle, crème anglaise à l'épinette, caramel salé	9 \$
Bûchette traditionnelle à la vanille, citron et thé matcha	9 \$
Moelleux au chocolat noir et dulce de leche  (possibilité)	9 \$

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Pâtes du moment aux légumes hivernaux	14 \$
Burger de porc BBQ, frites allumettes	14 \$