

MENU DU SOIR

L'EXPÉRIENCE SIGNATURE

Menu dégustation 6 services - 80\$/personne

Laissez le chef vous cuisiner ses plats préférés dans une formule 6 services pleine de saveurs et de découvertes.

+ Accord mets & vins du Québec + 45\$/personne

Découvrez une décennie de parcours à travers les vignobles du Québec par notre sommelier. Ses crus préférés en "best of".

ENTRÉES



Potage travaillé 6,75\$

Selon l'inspiration, servi avec pain et beurre

Salade verte 8,00\$

mélange de laitues, légumes frais et croquants, vinaigrette maison



Fondue parmesan 11\$

Au fromage parmesan Riviera, Concassé de tomates à l'ail et au basilic



Tataki de saumon | Entrée : 16\$ Plat : 29,95\$

saumon juste saisi, salade de légumes croquants dans une vinaigrette au miso, sauce wafu au gingembre d'ici et au canola grillé, oignons croustillants



Tartare de boeuf | Entrée : 17\$ Plat : 30,95\$

Parfumé à l'huile de romarin, raifort, champignons et tomates séchées
pain grillé + frites et salade verte en plat principal

ENTRÉES SIGNATURES Quantités limitées

Duo de foie gras 28\$

80g de foie gras en terrine maison au rhum chic-choc et en poêlé, pain brioché maison, condiments de bleuets sauvages et de camerises



Pieuvre grillée entrée 18\$ Plat 45\$

Pieuvre grillée légèrement épicée, purée de pois verts, salsa verde à la pomme et au concombre, émietté de chèvre

Carpaccio "di vitello" (de veau) entrée 18\$ Plat 38\$

Contrefilet de veau cuit à basse température, saisi en croûte d'herbes et finement tranché, tomates confites, aioli au parmesan et coulis de basilic
+ pommes de terre grelots frites en plat principal



Salade nordique | entrée 15\$ Plat 25\$

salade de crevettes nordiques, chorizo et pommes de terre, pico de gallo au maïs, purée de poivron grillés

Ris de veau à l'estragon | entrée 16\$ Plat 35\$

Ris de veau, sauce crème moutardé à l'estragon, champignons confits
(Servi avec lentilles vertes, et légumes du moment en plat principal)



Ces plats peuvent être faits sans gluten



Ces plats peuvent être faits sans lactose



Ces plats peuvent être faits en version végétarienne (version vegan parfois possible)

LE FORFAIT 3 SERVICES

**3 entrées de votre choix avec accord mets et vins
75\$/personne**

Construisez votre menu 3 services à partir de nos fameuses entrées!

Faites des découvertes et sortez de votre zone de confort!

Ajout de 13\$ pour inclure l'entrée de foie gras

Laissez notre Sommelier Giovanni accorder vos choix d'entrées avec ses crus spécialement sélectionnés pour vous

PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de canard confite 27\$ 

Cuisse de canard confite, purée de courge musquée, carottes glacées, sauce bbq aux baies d'argousier

Pressé de volaille à la farce fine 29\$  

Pressé de poulet des voltigeurs à la farce fine, lentilles vertes braisées, sauce suprême, légumes de saison

Contrefilet de boeuf - 5 oz 38\$  

purée de pommes de terre au raifort, tombée de chou, sauce à l'oignon caramélisé et légumes de saison


Poisson d'arrivage 34\$  

Poisson du moment, lentilles noires de la ferme Tournevent, sauce fumet veloutée et légumes de saison

Penne Alfredo Turlo 

Penne à la Alfredo au vin blanc et à l'ail, lardons de bacon et de jambon de la ferme turlo, petits pois

Demi plat : 16,75 Plat complet : 25,75

Penne à l'Émilienne 

Penne à la sauce Émilienne, chair à saucisse au piment gorria et à l'agastache, fromage vielli à pâte ferme

Demi plat : 16,75 Plat complet : 25,75

Burger de boeuf 19,95\$ 

Cheddar Gilbert, bacon de la ferme turlo, cornichons maisons, sauce "big max" - avec Frites et salade

PETITS EXTRAS

Foie gras poêlé 50g/16\$

Frites 5\$



Ces plats peuvent être faits sans gluten



Ces plats peuvent être faits sans lactose



Ces plats peuvent être faits en version végétarienne (version vegan parfois possible)

DESSERTS DU CHEF

DES CRÉATIONS UNIQUES ET CONTEMPORAINES

Le pudding au pain du chômeur 8\$

pudding au pain à l'érable, sauce onctueuse à l'érable, beurre de pomme, pommes en julienne, crumble

Tartelette choco-argousier 10\$

Tartelette à l'argousier, ganache chocolat 58%, confit de bleuets et crumble

Mousse Cheesecake façon "shortcake" aux fraises 11\$

Mousse cheesecake à la fleur de mélilot, génoise imbibée de miel, crumble et fraises de la beauce!

Chou moka et riz sauvage soufflé 12\$

Ganache inversée 58%, ganache ivoire au café, pâte à chou maison, crumble et riz sauvage soufflé

Extra sauce au chocolat chaud +3\$

Bol de sorbet maison 7\$



Sorbet aux bleuets sauvages et canneberges



Ces plats peuvent être faits sans gluten



Ces plats peuvent être faits sans lactose



Ces plats peuvent être faits en version végétarienne (version vegan parfois possible)

À NOTRE BOUTIQUE :

Terrine de foie gras signature / Sauces maisons / Potages / Produits fins locaux / Desserts à emporter et plus encore!

Informez-vous auprès de notre équipe et ramenez un peu de l'introuvable à la maison!