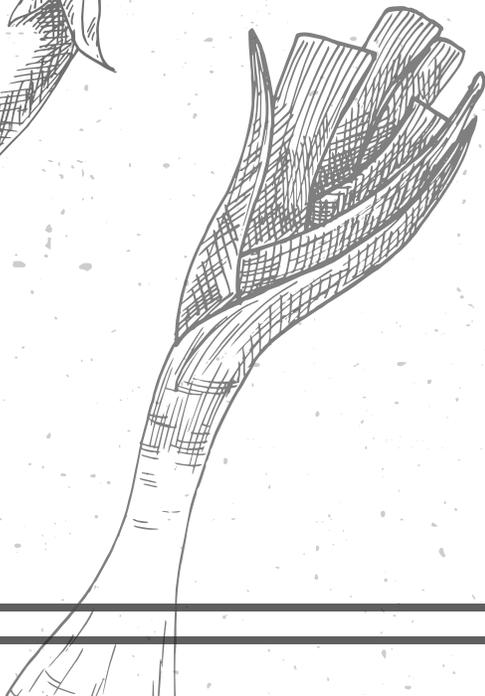
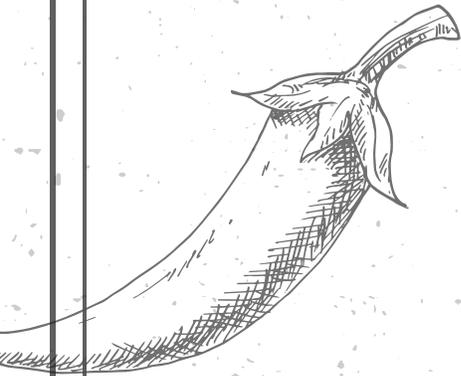
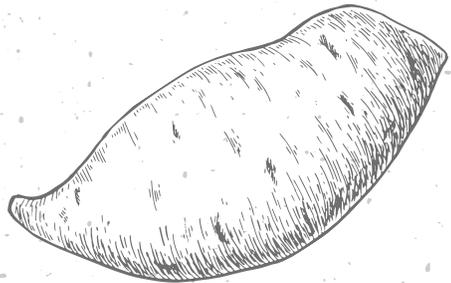




MENU HIVER





GRIGNOTINES

SOUPE À L'OIGNON 4

Dumpling gratiné au fromage
Sainte-Nitouche

ACRAS 4

Beignet de poisson, relish de
pommes et courgettes

RILLETTE 4

Rillette de porcelet Gaspor,
gelée de raisins champagne,
croûtons pumpernickle.

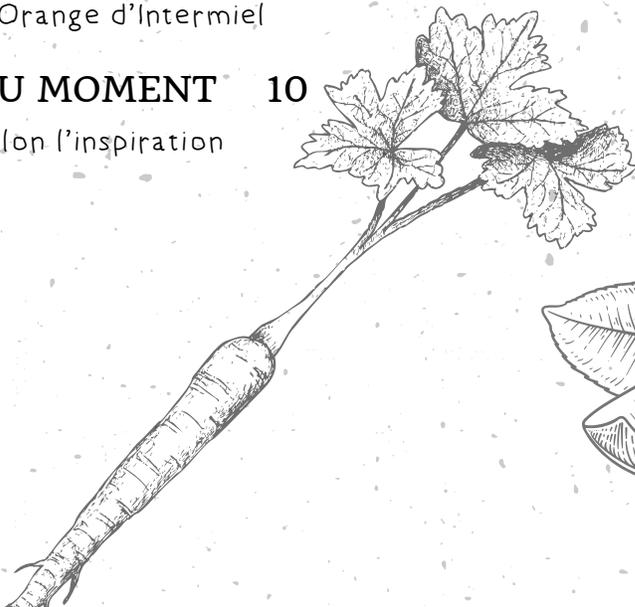
TROU NORMAND

L'ARGOUSIER 10

Sorbet à l'argousier, Rayon
d'Orange d'Intermiel

DU MOMENT 10

Selon l'inspiration



ENTRÉE

FOIE GRAS 34

Escalope de foie gras poêlée,
pain doré de pain brioché, compote
d'airelles, gel d'airelle au miel brut,
crumble de gaufres au mélilot.

TARTARE 26

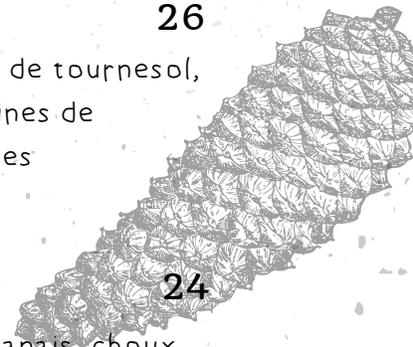
Tartare de boeuf, huile de tournesol,
céleri-rave mariné, graines de
tournesol et canneberges
réhydratées au gin.

BOUDIN 24

Boudin rôti, purée de panais, choux
de Bruxelles caramélisés au tonnelet,
chips de panais, champignons
'crinière de lion' marinés.

RISOTTO 28

Risotto au homard, homard poché
au beurre blanc, huile de ciboulette,
fromage Louis d'Or croustillant.





PLATS

VEAU 45

Joue de veau fumée au foin, purée de légumes racines, cipollini rôtis, glace de veau au foin.

CANARD 46

Magret de canard mariné au miso et à l'érable, orge noir au shio koji, purée de betteraves rouges, maitakés poêlés, sauce au riz noir.

BOEUF 68

Bavette de boeuf wagyu, frites triple cuisson assaisonnées aux herbes salées, glace de veau à la moelle.

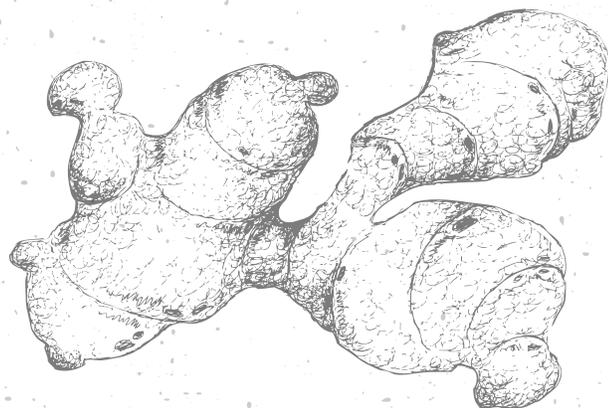
TERRE ET MER 56

Pétoncles poêlés et pomme de ris de veau croustillante, purée de salsifis à l'ail noir, glace de veau aux noix de noyer.

POISSON PM

selon l'arrivage

EXTRA FOIE GRAS 20



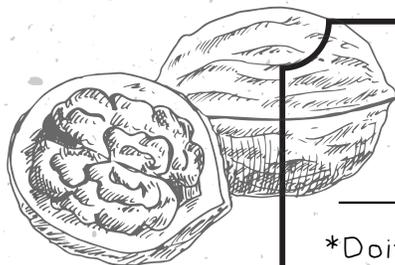
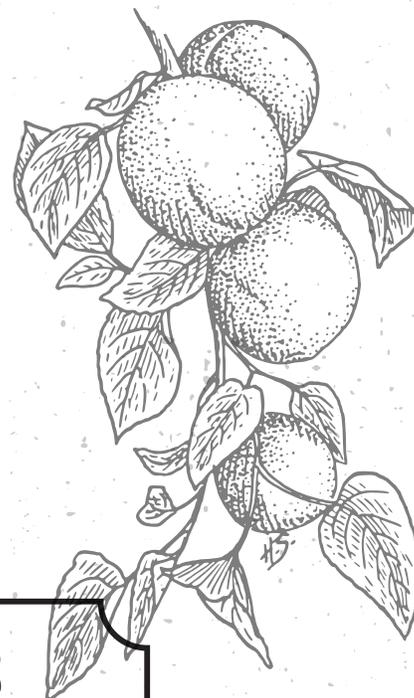
MOCKTAILS

GINGEMBRE SOUR 9

'ginger ale' maison, sirop d'érable et citron.

CANNEBERGE TONIC 9

Jus de canneberge au miel de sapin, tonic, bonbons canneberge.



MENU DÉCOUVERTE 5 SERVICES 115

*Doit être commandé par tous les convives à la table
De l'amuse-bouche au dessert, selon les arrivages
et l'inspiration du moment



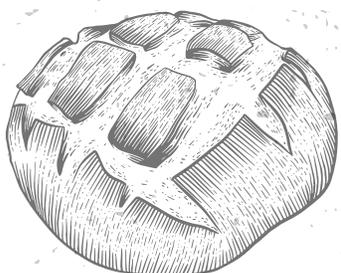
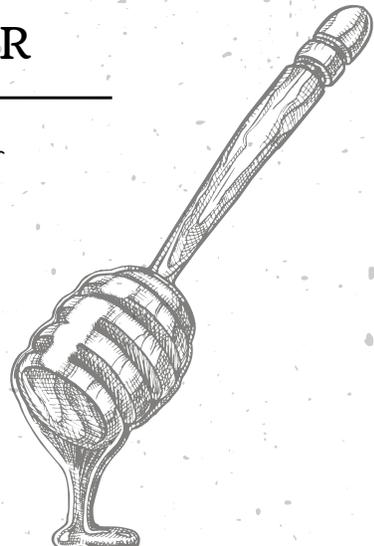
MENU DE SAISON

Depuis 2017, nous sommes choyés de faire partie de cette région remplie de gens aussi passionnés que nous et d'avoir la chance de mettre en valeurs leurs produits dans la création de nos plats. Nous sommes fiers de nous approvisionner auprès de producteurs et transformateurs de notre terroir et de vous les faire découvrir.



NOS FOURNISSEURS - MENU HIVER

Au Fil du Vent	Les jardins de la mer
Au jardin des noix	Les jardins Kaizen
Canard Goulu	Moulin Légaré
Domaine Lafrance	Nid'Otruche
Ferme Gaspot	Océan de saveurs
Ferme Richard Lemay	O'Citrus
Fromagerie Fritz Kaiser	Racines boréales
Fromagerie du Vieux-Saint-Joseph	Sel Saint-Laurent
Gourmet Sauvage	Surette condiments
Intermiel	SymbiOse Alimentterre
La brasserie San-Ô	Torréfactorie
La Reine et le bûcheron	Tournevent
Le Pré Rieur	Vignoble les Vents d'Ange
Les 3 Galo'Pains	Sans oublier nos cueilleurs et cuilleuses
Les jardiniers du chef	



PAIN DU MOMENT

Miche de pain les 3 Galo'pains à la farine de sarrasin
du Moulin Légaré & bière noire

