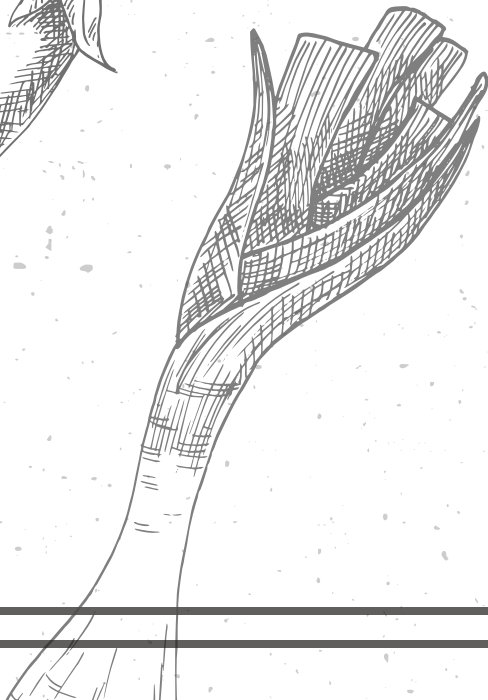
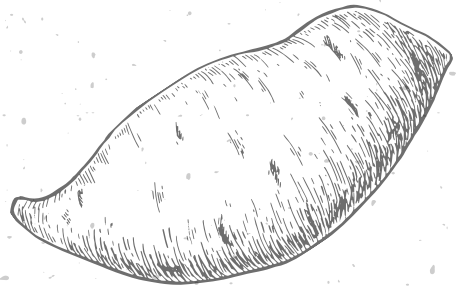
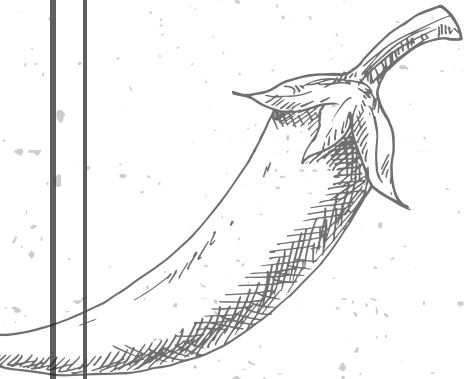




# MENU HIVER





## 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.

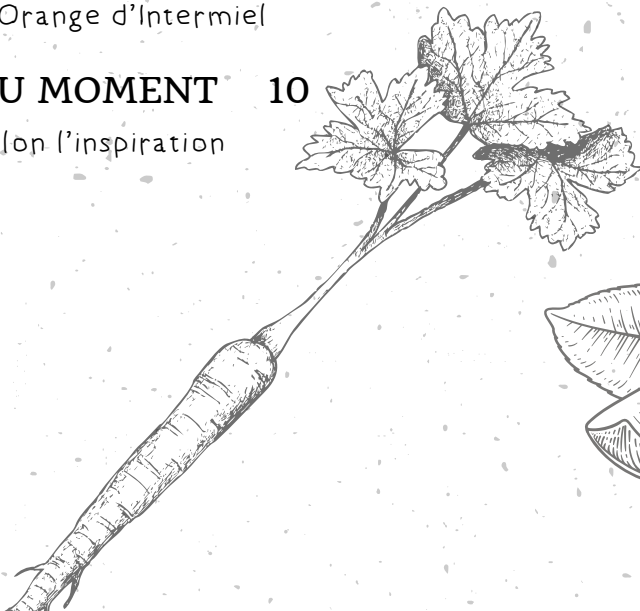
## TROU NORMAND

### 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

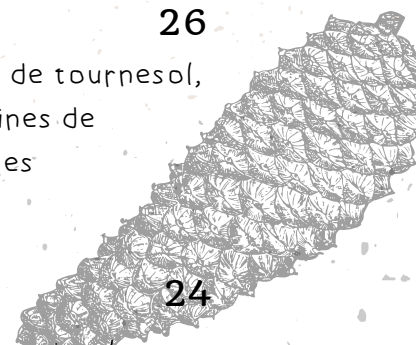
Tartare de boeuf, huile de tournesol,  
céleri-rave mariné, graines de  
tournesol et canneberges  
réhydratées au gin.

### 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.

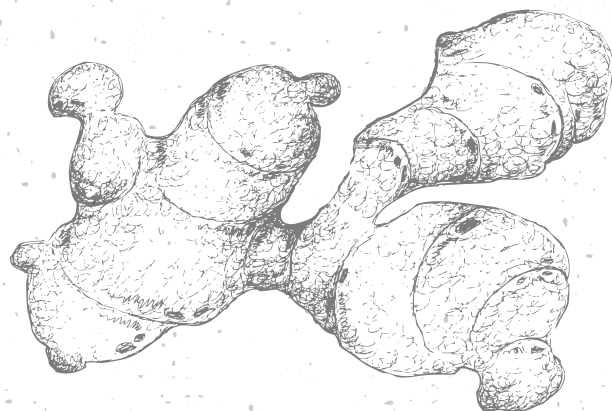
### TERRE ET MER 56

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



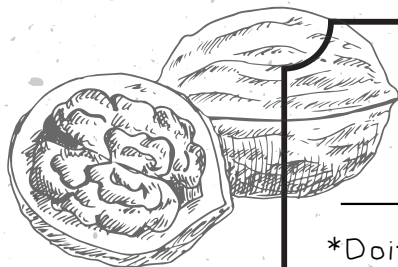
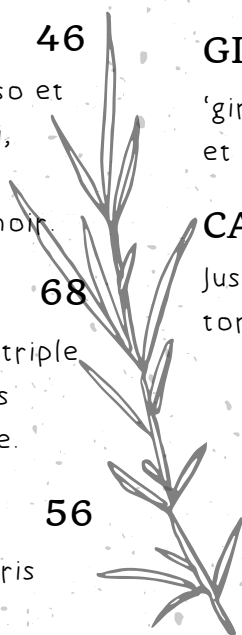
## MOCKTAILS

### 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

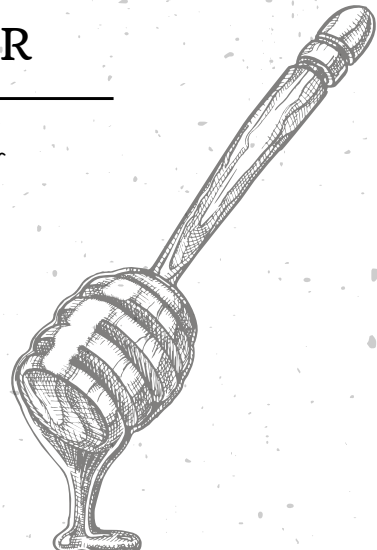
Depuis 2017, nous sommes choyés de faire partie de cette région remplie de gens aussi passionnés que nous et d'avoir la chance de mettre en valeurs leurs produits dans la création de nos plats. Nous sommes fiers de nous approvisionner auprès de producteurs et transformateurs de notre terroir et de vous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



### NOS FOURNISSEURS - MENU HIVER

---

Au Fil du Vent  
Au jardin des noix  
Canard Goulu  
Domaine Lafrance  
Ferme Gaspot  
Ferme Richard Lemay  
Fromagerie Fritz Kaiser  
Fromagerie du Vieux-Saint-Joseph  
Gourmet Sauvage  
Intermiel  
La brasserie San-Ô  
La Reine et le bûcheron  
Le Pré Rieur  
Les 3 Galo'Pains  
Les jardiniers du chef



Les jardins de la mer  
Les jardins Kaizen  
Moulin Légaré  
Nid'Otruche  
Océan de saveurs  
O'Citrus  
Racines boréales  
Sel Saint-Laurent  
Surette condiments  
SymbiOse Alimentterre  
Torréfactorie  
Tournevent  
Vignoble les Vents d'Ange  
Sans oublier nos cueilleurs  
et cuilleuses



### PAIN DU MOMENT

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

