



## LES INSPIRATIONS DU CHEF


Salade du chef, sauce balsamique | 5

Soupe du chef | 6

## LES ENTRÉES

Boudin noir, polenta crémeuse au calabraise et pomme chaude au thym | 14

Tartare de bœuf, bacon, cornichon à l'aneth, mayonnaise, et une touche de BBQ au whiskey et bacon de bajoue | 12


 Tartare de truite et truite fumée de St-Alexis-des-Monts, citronnelle, gingembre mariné, mayonnaise, citron, lime et boutons d'asclépiades | 12

 Salade de carottes façon tartare, citronnelle, gingembre mariné, citron, lime et boutons d'asclépiades | 10

Di Buffala sur pain noir ; pain à l'encre de seiche au poivre, pesto vert, tombée de tomates au basilic et à l'huile d'olive, mozzarella Di Buffala fondant | 16

 Variation de fruits de mer en bisque, salade de crevettes et pétoncles U10 poêlées avec chorizo, coulis de poivrons grillés | 20 (TH + 4\$)

Feuilleté de chèvre aux canneberges, salade de betteraves et choux-fleurs marinés maison | 12

 Salade de rognons de veau, sauce crème à la moutarde, roquette, mini-épinards, vinaigrette au parmesan et poivre noir | 14

## LE GRANITÉ

Au choix du chef



Sans gluten



Végane

Vous avez des allergies ? Avisez votre serveur avant de commander

Composez votre menu à la carte ou encore en table d'hôte (TH)

4 services : 49\$

5 services : 59\$

Taxes et service en sus.

Un pourboire de 13% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.


## LES PIÈCES DE RÉSISTANCE

Ravioli géant, canard confit, ricotta, pâtes maison aux épinards sur sauce crémeuse au safran | 30

Casserole de wapiti aux champignons sauvages de St-Zénon, sauce au sapinage de l'Abbaye Val Notre-Dame, pommes de terre et oignons grelots en pâte feuilletée | 38

Mignon de bœuf, pommes de terre fondantes au gras de canard, sauce brandy et origan | 40

Côte de veau du Québec, sauce aux fraises et aux poivres, purée de pommes de terre cajun | 36

 Mille feuilles de légumes grillés, aubergine, purée de pois verts aux fines herbes, tomates grillées, pleurotes marinés et tofu | 30

Jarret de porc confit, bardé de bacon de bajoue et confiture d'oignons, pommes de terre fondantes au gras de canard | 36

Poitrine de poulet, croute de noix de cajou, sauce crémeuse aux pistaches et gnocchis au parmesan | 36

 Morue noire, riz interdit aux petits légumes, beurre tomaté à la chair de homard | 38

St-Jacques à notre façon, crevettes, pétoncles, sauce Mornay et gnocchis au parmesan | 42

## PLAT À PARTAGER POUR 2

À LA CARTE OU REMPLACE UNE TABLE D'HÔTE 5 SERVICES POUR 2 PERSONNES

Assiette de dégustation terre & mer et plateau de desserts à partager | 118

## LES EXTRAS

Extra queue de homard | 15

Extra foie gras | 15

Extra pétoncle ou crevette | 3