

PARTAGE

BURRATINA

Selon l'arrivage et les produits de saison

PLANCHE CHARLEVOISIENNE

Amalgame de cochonnailles & plaisirs
locaux

ENTRÉES

MOSAÏQUE DE POIREAUX

CITRONNÉE

Nori, citron, crémeuse au wasabi

EXTRA MACTRES DE STIMPSON +4.00\$

DE LA CÔTE NORD

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS

SAUVAGES

Ail noir bio, crème, amour.

ENTRÉE DU MOMENT

Selon les inspirations de Felix

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER

à la bettrave, lentilles béluga germées & yogourt
aux algues du St-Laurent

CARPACCIO DE POITRINE DE CANARD

Camerise, quinoa, noix de grenoble, fruits séchés,
condiments.

Ferme Ambrosia

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AROMATISÉE

LA FAMEUSE TARTE DE DANIEL

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

FROMAGES RÉGIONAUX (2)

Pain maison, condiments.

PLATS PRINCIPAUX

PM.

BAVETTE DE BOEUF À BÉDARD

Chimichurri maison, gratin dauphinois, légumes

33.00

32.00

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ ROMARIN

Jus de viande, écrasé de PDT Yukon Gold, légumes
de saison.

45.00

Le Véritable Agneau! IGP

PÉTONCLES DES ÎLES

Poêlées au safran, risotto crémeux à la bisque &
grana padano, ficoide glaciale

43.00

POISSON DU JOUR

Suggestion du chef, polenta, purée, légumes

32.00

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS

SAUVAGES

beurre noisette à la livèche, tétragone,
copeaux de 1608

28.00

Al Dente

DÉCLINAISON DE CAROTTES

MARAICHÈRES

Confites & glacées, purée de carotte, croustillant de
fanés, crumble de tofu épicé, quinoa.

30.00

LA PIÈCE DE VEAU DU

PRODUCTEUR

Signature, grillée, fondue aux
champignons sauvages, ail noir,
accompagnements du jour

PM.

Ferme Jean-Robert Audet

17.00



FORMULE 3 SERVICES

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER

Bettrave, yogourt aux algues du St-Laurent , garnitures

MOSAIQUE DE POIREAUX

Crémeuse au wasabi, nori.

PROSCIUTTO BIO, ROQUETTE & MELON

Citronné, gorria & riz sauvage soufflé



POISSON DU JOUR

polenta, purée de saison, légumes.

BAVETTE DE BOEUF A BÉDARD

Chimichurri, dauphinoises et légumes.

FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ÉRABLE &

MILKSTOUT DE BSP

Éclats de PDT Gabrielle, légumes, purée

DÉCLINAISON DE CAROTTES MARAICHÈRES

Confites & glacée, purée de carottes, croustillant de fanes

crumble de tofu épicé, quinoa



DESSERTS DU MOMENT

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX (+5)