

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

TARTARE DE CANARD AMBROSIA

Poitrine au couteau, cassis de chez Lupin, noix,
jaune d'oeuf confit, garnitures

La Ferme Ambrosia

CRUDO DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

Inspiration péruvienne, condiments jalapenos &
concombres, patate douce au gingembre de St-Irenée

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AROMATISÉE

LA FAMEUSE TARTE DE DANIEL

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

FROMAGES RÉGIONAUX (2)

Pain maison, condiments.

PLATS PRINCIPAUX

29 **BAVETTE DE BOEUF À BÉDARD** 36
Chimichurri maison, gratin dauphinois, légumes

32 **FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ÉRABLE & MILKSTOUT DE BSP** 32
Éclats de PDT Gabrielles, légumes racines, purée
Microbrasserie Charlevoix

14 **JARRET D'AGNEAU BRAISÉ ROMARIN** 46
Jus de viande, écrasé de PDT Yukon Gold, légumes
de saison.
Le Véritable Agneau! IGP

15 **PÉTONCLES DES ÎLES, RISOTTO** 43
Poêlés au safran, risotto crémeux à la bisque &
copeaux de Grana Padano

P.M

22 **RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** 28
beurre noisette à la sauge, épinards,
copeaux de 1608
Al Dente

18 **CAROTTES NANTAISES** 30
Confites & glacées, purée de carotte,
crumble de tofu épicé, orgetto

12 **LA PIÈCE DE VEAU DU PRODUCTEUR** P.M.
Signature, grillée, fondue aux
champignons sauvages, ail noir,
accompagnements du jour
Ferme Jean-Robert Audet

18



FORMULE 4 SERVICES

69\$

MOSAÏQUE DE POIREAUX CITRONNÉE

Crémeuse au wasabi, nori, lentilles beluga germées.

TARTARE DE CANARD AMBROSIA

Poitrine au couteau, cassis local, jaune d'oeuf confit, condiments

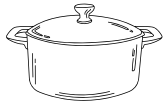
CRUDO DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

inspiration péruvienne, condiment de concombres & jalapenos,
patate douce au gingembre de St-Irenée



CAPPUCCINO DE LÉGUMES SAISONNIERS

Condiments



BAJOUÉ DE FLÉTAN D'ATLANTIQUE

style provençal, polenta au bacon de mer, légumes

BAVETTE DE BOEUF A BÉDARD

Chimichurri au couteau, dauphinoises et légumes.

FLANC DE PORC BRAISÉ À L'ÉRABLE &

MILKSTOUT DE BSP

Éclats de PDT Gabrielle, légumes racines, purée

CAROTTES NANTAISES

Confites & glacée, purée de carottes, crumble de tofu épicé, orgetto aux herbes



DESSERTS DU MOMENT

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX (+5)