

Les entrées

Terrine de shiitakes aux cœurs de
betteraves,
concassé de tomates jaunes façon
ketchup
19

Consommé de gibier à plumes de nos
régions,
parfum de porto blanc et son ravioli
maison
aux trompettes des maures
20

Caille Kégo en deux façons aux effluves
de cidre de pomme et son écrasé de
courge
21

Omble de l'Arctique rehaussé à la
cardamome, emboucané
minute, bouquet de boutons de
marguerites
24

Mi-cuit de cerf du Saguenay aux
saveurs d'estragon et
sureau d'ici, micropousses et flocons
d'érable,
argousier en émulsion
26

Crevettes géantes pigmentées à
l'orange sanguine,
accompagnées de fenouil confit et
melon d'eau au pernod
27

Demi-homard froid en compression,
parfumé à la vanille
de Madagascar, asperges croquantes
rafraîchies d'une
sauce mousseline au cerfeuil

Saisie de pétoncles des Îles de la
Madeleine, brindilles de
salicorne sur lit de chimichurri, espuma
de chèvre

29

Foie gras poêlé minute à l'érable,
crémeux de
chanterelles et maïs grillé
cheddar vieilli de l'Isle-aux-Grues

33

Plats principaux de la mer

Médallions de lotte simplement dorés
au beurre demi-sel, légère sauce
acidulée-sucrée au pomelo et chorizo

34

Moelleux de flétan en croûte de
pistaches et pollen
d'abeilles, écrasé de topinambours
adouci au miel d'Herbamiel

44

Trilogie de pétoncles à l'unilatéral,
corolle de jambon de
Parme et tombée de risotto aux
asperges, nuage de safran
aux baies roses

52

Surprenant pavé de loup marin rôti
lentement, décoction
d'alcool de fraises et basilic, lardons de
sanglier fumé et
pommes de terre façon dauphinoise

56

Plats principaux de viandes

Magret de canard d'Aux Champs d'Élisé
en cuisson

inversée, laqué minute aux deux
poivres,
sauce parfumée aux épices d'Orient
35

Suprême de pintade manchonnée,
cuisson basse
température, sur un nid de nouilles
fraîches maison,
rehaussé d'un velouté de tomates
fumées et lardons
37

Médailon de filet de veau du Québec
grillé, assise de
pain brioché, escalope de foie gras et
lamelles de truffes
noires façon Rossini, demi-glace
parfumée
au vin cuit du Portugal
47

Longe de chevreau de la ferme
Caprivoix en robe d'herbes boréales de
Saint-Fulgence, polenta croustillante,
nectar du vigneron de La Petite
Chapelle
58

Carré de cerf rouge du Québec sur
plancha d'Herbes
Salées du Bas-du-Fleuve, cuit à la
perfection, petits
légumes biologiques des Jardins de
Sophie, spätzle
alsacien, sauce aux effluves de
groseilles
85

Plat principal végétarien

Décalé de champignons de nos forêts
et tofu, sauté de
petits légumes biologiques du
Saguenay, jus corsé à la
citronnelle et coriandre
30

Menu découverte

La mise en bouche

▣▣

Caille Kégo en deux façons aux effluves
de cidre de
pomme et son écrasé de courge
ou

Omble de l'Arctique rehaussé à la
cardamome, emboucané
minute, bouquet de boutons de
marguerites
ou

Mi-cuit de cerf du Saguenay aux
saveurs d'éstragon et
sureau d'ici, micropousses et flocons
d'érable,
argousier en émulsion

▣▣

Le granité du moment

▣▣

Suprême de pintade manchonnée,
cuisson basse
température, sur un nid de nouilles
fraîches maison,
rehaussé d'un velouté de tomates
fumées et lardons

ou

Médallions de lotte simplement dorés
au beurre demi-sel, légère sauce
acidulée-sucrée au pomelo et chips de
chorizo
ou

Magret de canard d'Aux Champs d'Élisé
en cuisson inversée, laqué minute aux
deux poivres,
sauce parfumée aux épices d'Orient

▣▣

Assiette de fromages du terroir
québécois



Dessert au choix
Infusion du Grand Nord ou café