

★ MENU SOIR ★

<u>ENTRÉES</u>	<u>REPAS</u>
HUÎTRES6/16\$ 12/30\$ 24/56\$ Mignonette aux échalottes françaises et mignonette aux jalapenos, citrons	FOIE GRAS POÊLÉ26\$/38\$ Pain aux noix et dattes de LaBine, sirop d'érable et petits fruits marinés
TORCHON DE FOIE GRAS22\$ Pain aux bananes de LaBine, caramel salé et compoté de pommes et poires	PAINS BAO AU PORC16\$(2) Porc effiloché, kimchi concombre, mayonnaise épicée, jalapenos marinés
SALADE D'HARICOTS8\$ Parmesan, vinaigrette aux framboises, oignons marinés	POULET FRIT CORÉEN20\$ Sauce maison à la coréenne, kimchi, concombre
SALADE DE RAMEN (OPTION TOFU)16\$ Thon en tataki, kimchi concombre, edamames marinées, bouillon japonais	CARRÉ D'AGNEAU38\$ En croute d'épices, courgettes grillées
CÉVICHE DE POISSON14\$ Yogourt à l'avocat, radis marinés, oignons, jalapenos, citron	CONTRE FILET FUMÉ20\$ Beurre aux fines herbes, sauce aux poivres estivale
SALADE DE CREVETTES14\$ Crevettes de Matane, avocat, pamplemousses, vinaigrette au thym et framboises	POISSON ENTIERPDM\$ Salade fraîche de fenouils, poivrons et herbes
TATAKI DE BOEUF16\$ Salade de champignons grillés, edamames marinés, mayonnaise à l'ail	STEAK D'ÉPAULE DE PORC20\$ Épaule de porc marinée et fumée maison, sauce à la bisque de homard, salade d'herbes fraîches
ÉTAGÉ DE BETTERAVES12\$ Mousse de fromage de chèvre, fines herbes du jardin, pacanes pralinées	CÔTES LEVÉES16\$(1/2Rack)/26\$(fullrack) Fumées maison, sauce bbq, chips de patate douce et kimchi
TARTARE DE SAUMON12\$(3oz)/20\$(6oz) Saumon fumé maison et saumon frais, fraises, lime et basilic	PÂTES AUX FRUITS DE MER24\$ Tomates cerises, sauce à la bisque crémeuse et au parmesan
CALMAR FRIT14\$ Yogourt au citron, mayonnaise épicée et citrons frais	<p style="text-align: center;"><u>LE FESTIN</u></p> 4 SERVICES / 6 SERVICES45/65\$ Le chef vous concocte un menu dégustation issu des arrivages du terroir ! Plusieurs plats à partager au centre de la table, demandez à votre serveur
PLATEAU DE FROMAGES26\$ 3 fromages du moment, confiture maison, noix, réduction de balsamique	<p style="text-align: center;"><u>ACCOMPAGNEMENTS</u></p> LÉGUMES GRILLÉS8\$ Légumes de saison, beurre et origan
PLATEAU DE CHARCUTERIES26\$ 3 charcuteries du moment, moutarde maison, olives, réduction de balsamique	RIZ GINGEMBRE5\$
PLATEAU MIXTE40\$ Fromages et charcuteries du moment, confiture maison, moutarde maison, olives, noix, réduction de balsamique	CHAMPIGNONS SAUTÉS10\$ Champignons sauvages de Champimignon

★ MENU SOIR ★

DESSERTS

CHURROS (4).....10\$
Caramel salé et petit fruits

BROWNIES AU BACON (2).....8\$
Coulis de chocolat blanc et bacon croustillant

FEUILLETÉ AUX FRUITS.....10\$
Crème pâtissière, petits fruits du moment

DESSERT DU MOMENT.....PDM\$

SNACK BAR

LES NOIX.....6\$
Noix de cajou, amandes, arachides, noix de macadam, paprika fumé, sauge et huile pimentée

LES OLIVES MARINÉES.....6\$
Romarin, zeste d'agrumes et huile infusée à l'ail

PLATEAU DE FROMAGES.....26\$
3 fromages du moment, confiture maison, noix, réduction de balsamique

PLATEAU DE CHARCUTERIES.....26\$
3 charcuteries du moment, moutarde maison, olives, réduction de balsamique

PLATEAU MIXTE.....40\$
Fromages et charcuteries du moment, confiture maison, moutarde maison, olives, noix, réduction de balsamique