

## **Menu Signature 5 services - 90\$**

tous nos menu peuvent se décliner à la carte. Vous pouvez donc vous créer votre propre table d'hôte.

### **Pétoncles grillés / 21,00 \$**

Pétoncles, risotto de choux-fleurs, steak de choux-fleurs Sauce vanillée

### **Carpaccio de Sanglier saisi / 21,00 \$**

Vinaigrette Charcoal, réduction de balsamique au miel, pousse d'épinette, sureau vert, champignon forestier, copeaux de fromage louis d'or fumé.

### **Truite des bobines / 34,00 \$**

Truite des bobines, bouillon de miso, légumes grillés, sésame.

### **Suprême de pintade / 52,00 \$**

Pintade nappée de sauce corsée au cassis, pomme de terre, champignons sauvages, purée de céleri rave, couscous et choux kale croquant.

### **Foie Gras Torchon / 21,00 \$**

Pommes et poires en gel, confit et purée, gel de prunes, croutons camping

### **Ganache de Chocolat noir / 12,00 \$**

Notre ganache de chocolat noir, un incontournable pour tous les becs sucrés de ce monde. Notre ganache maison est accompagnée de petits fruits du moment.



## Menu conviviale 3 services - 180\$

Pour 2 personnes Le menu convivial en 3 services a été spécifiquement créé pour tous les amateurs de viandes grillées. Venez découvrir notre plat le plus apprécié de nos clients!

### Crème à l'oignon brûlé / 12,00 \$

Poireaux grillés sur le feu, granola de bacon et de riz sauvage, copeaux de fromage parmesan fumé, crème sure citronnée, poudre d'oignons brûlés



### Pain maison cuit sur braise / 6,00 \$

Pain à l'Épeautre et au blé entier biologique du Québec, houmous du moment, beurre artisanal et tapenade d'olives



### Côte de Bœuf sur feu de bois d'érable à partager / 155,00 \$

Côte de bœuf Angus AAA laqué à la sauce aux poivres et cognac, Pommes de terre boucanées, champignons sauvages, légumes d'accompagnements grillés, sauce béarnaise, persillade



### Cheesecake grillé / 12,00 \$

Gâteau blanc grillé, fromage crémeux aux petits fruits



## Menu 5 services végétariens - 65\$

Que ce soit par conscience écologique ou par restriction alimentaire, notre menu végétarien est un incontournable!

### Bruschetta sur le feu / 15,00 \$

Toast de pain maison à l'épeautre grillé sur le feu, tomates héritages, Fromage feta maison aux flocons de sel de charbon, salade mixte du jardin, réduction balsamique, fromage parmesan



### Déclinaison de betteraves / 18,00 \$

Purée de betterave, betterave à cardes grillée, fromage crémeux Réduction de cidre de pommes

### Champignons sauvages dans la braise / 16,00 \$

Polenta crémeuse à la citrouille, huile de truffes fumée, champignons sauvages grillés, riz soufflé et poudre de champignon.

### Pâtes fraîches faites à la main / 27,00 \$

Raviolis farcis à l'houmous de légumes grillés, de fromage ricotta maison et d'herbes du jardin, fond de légumes corsé, copeaux de parmesan fumé



### Butternut cake / 14,00 \$

Crèmeux de courge aux épices d'automne, Gâteau à la courge, bonbon de courge acidulés et poudre de beurre noisette.

