

- **Mardi et mercredi** : menu table d'hôte 3 services à partir de 59 \$
- **Jeudi au samedi** : menu à la carte
- **En tout temps** : menu dégustation à 89 \$ (menu 5 services élaboré selon les arrivages et l'inspiration du moment) | accord mets et vins + 57 \$

Menu à la carte

Entrées

- Salade de tomates ancestrales et de concombres, crème d'amandes et ail, graines de chanvre 19 **vl**
- Brocolis croustillants, sauce César, lardons, copeaux de Louis d'Or 18
- Boudin de truite des Bobines, crevettes nordiques, salade de radis et de fenouil, gel de sureau, croûtons 20
- Tartare de canard, gel de petits fruits, purée de panais, chips de pomme de terre 22

Plats principaux

- Pâtes farcies à la ricotta et au chèvre, émulsion au beurre, champignons poêlés, herbes fraîches 34
- Chou-fleur frit, aioli à l'ail noir, roquette, crumble au poivre et à la lime 33
- Flétan, sauce vierge, légumes de saison 39
- Steak de macreuse de bœuf, pomme de terre Hasselback, légumes grillés, Bleu d'Élizabeth, sauce au vin rouge 38

1^{er} service de pain offert. 2 \$ par personne pour toute demande subséquente.

Fromages

- Portion de fromage du Québec 6
- Plateau de 3 fromages au choix 17

Desserts

- Mousse de sarrasin, sorbet aux bleuets, poire grillée au miel et sablé au sarrasin 12
- Riz au lait, crémeux à la cannelle, sorbet aux raisins Concord, gâteau aux noisettes 13
- Sablé aux amandes, chantilly au sirop de bouleau, pêche rôtie à l'amaretto, sorbet à la pêche 13 **vl**

Cafés et thés

- Thé ou infusion Camellia Sinensis 3
- Espresso 4
- Cappuccino ou café au lait 5

v : végétarien

vl : végétalien

- Les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires sont priées d'en informer le maître d'hôtel ou le