

★ MENU SOIR ★

<u>ENTRÉES</u>	<u>REPAS</u>
HUÎTRES 6/16\$ 12/30\$ 24/56\$ Mignonette aux échalottes françaises et mignonette aux jalapenos, citrons	FOIE GRAS POÊLÉ 26\$/38\$ Pain aux noix et dattes de LaBine, sirop d'érable et petits fruits marinés
TORCHON DE FOIE GRAS 22\$ Pain aux bananes de LaBine, caramel salé et compoté de pommes et poires	PAINS BAO AU PORC 16\$(2) Porc effiloché, kimchi concombre, mayonnaise épicee, jalapenos marinés
SALADE D'HARICOTS 8\$ Parmesan, vinaigrette aux framboises, oignons marinés	POULET FRIT CORÉEN 20\$ Sauce maison à la coréenne, kimchi, concombre
SALADE DE RAMEN (OPTION TOFU) 16\$ Thon en tataki, kimchi concombre, edamames marinées, bouillon japonais	CARRÉ D'AGNEAU 38\$ En croute d'épices, courgettes grillées
CÉVICHE DE POISSON 14\$ Yogourt à l'avocat, radis marinés, oignons, jalapenos, citron	CONTRE FILET FUMÉ 20\$ Beurre aux fines herbes, sauce aux poivres estivale
SALADE DE CREVETTES 14\$ Crevettes de Matane, avocat, pamplemousses, vinaigrette au thym et framboises	POISSON ENTIER PDM\$ Salade fraîche de fenouils, poivrons et herbes
TATAKI DE BOEUF 16\$ Salade de champignons grillés, edamames marinées, mayonnaise à l'ail	STEAK D'ÉPAULE DE PORC 20\$ Épaule de porc marinée et fumée maison, sauce à la bisque de homard, salade d'herbes fraîches
ÉTAGÉ DE BETTERAVES 12\$ Mousse de fromage de chèvre, fines herbes du jardin, pacanes pralinées	CÔTES LEVÉES 16\$(1/2Rack)/26\$(fullrack) Fumées maison, sauce bbq, chips de patate douce et kimchi
TARTARE DE SAUMON 12\$(3oz)/20\$(6oz) Saumon fumé maison et saumon frais, fraises, lime et basilic	ÎPATES AUX FRUITS DE MER 24\$ Tomates cerises, sauce à la bisque crémeuse et au parmesan
CALMAR FRIT 14\$ Yogourt au citron, mayonnaise épicee et citrons frais	LE FESTIN
PLATEAU DE FROMAGES 26\$ 3 fromages du moment, confiture maison, noix, réduction de balsamique	4 SERVICES / 6 SERVICES 45/65\$ Le chef vous concocte un menu dégustation issu des arrivage du terroir ! Plusieurs plats à partager au centre de la table, demandez à votre serveur
PLATEAU DE CHARCUTERIES 26\$ 3 charcuterries du moment, moutarde maison, olives, réduction de balsamique	ACCOMPAGNEMENTS
PLATEAU MIXTE 40\$ Fromages et charcuterries du moment, confiture maison, moutarde maison, olives, noix, réduction de balsamique	LÉGUMES GRILLÉS 8\$ Légumes de saison, beurre et origan
	RIZ GINGEMBRE 5\$
	CHAMPIGNONS SAUTÉS 10\$ Champignons sauvages de Champignon

★ MENU SOIR ★

<u>DESSERTS</u>		<u>SNACK BAR</u>
CHURROS (4).....	10\$	LES NOIX.....6\$
Caramel salé et petit fruits		Noix de cajou, amandes, arachides, noix de macadam, paprika fumé, sauge et huile pimentée
BROWNIES AU BACON (2).....	8\$	LES OLIVES MARINÉES.....6\$
Coulis de chocolat blanc et bacon croustillant		Romarin, zeste d'agrumes et huile infusée à l'ail
FEUILLETÉ AUX FRUITS.....	10\$	PLATEAU DE FROMAGES.....26\$
Crème pâtissière, petits fruits du moment		3 fromages du moment, confiture maison, noix, réduction de balsamique
DESSERT DU MOMENT.....	PDM\$	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