

# MENU

## Entrées

Salade de tomates **17.75**  
Concombre, fromage Deo gratias, feuilles de moutarde

Oignon Cipollini farci **16.25**  
Fromages Deo gratias et Tomme d'Elles, saucisson  
Pieux de Charlevoix, purée d'oignons caramélisés  
Supplément foie gras **19.75**

Ravioli à la carotte **15.50**  
Champignon homard, pesto

Prosciutto **20.50**  
Melon, huile de persil

## Plats

Gnocchis **28.50**  
Fromage bleu de brebis, betterave

Ombre chevalier poêlé **36.75**  
Purée de chou-fleur caramélisé, tomates cerises,  
fenouil

Poitrine de canard **42.25**  
Purée de carotte, champignons sauvages, lentilles,  
jus au foie gras

Viande du jour **PDM**

## Dessert

Cake aux pommes **11.25**

Feuilleté crème et fraises **12.50**

Crèmeux au chocolat **12.75**



# MENU

## Starters

Tomatoe Salad **17.75**  
Cucumber, Deo gratias Cheese, Mustard Leaves

Stuffed Cipollini Onion **16.25**  
Deo gratias et Tomme d'Elles cheeses, Le Pieux de  
Charlevoix Dry Sausage, Caramelized Onion Purée  
Extra Foie Gras **19.75**

Ravioli with Carrots **15.50**  
Lobster Mushroom, Pesto

Prosciutto **20.50**  
Melon, Parsley Oil

## Main Courses

Gnocchi **28.50**  
Ewe's Milk Blue Cheese, Beets

Pan-Sautéed Char **36.75**  
Caramelized Cauliflower Purée, Cherry Tomatoes,  
Fennel

Duck Breast **42.25**  
Carrot Purée, Wild Mushrooms, lentils, Foie Gras  
Gravy

Today's Grilled Meat **MP**

## Dessert

Apple Cake **11.25**

Cream and Strawberry Puff Pastry **12.50**

Chocolate Thick Cream **12.75**

