

MENU

Formule midi offerte de 11h30 à 14h30

Menu du jour en 3 services à partir de **35.75**

Entrées

Gougères de brandade de morue **12.75**

Yogourt aux herbes

Saumon fumé **16.25**

Purée et sommités de chou-fleur

Salade d'aiguillettes de canard **14.50**

Radicchio tombé au foie gras, carottes fermentées

"Gnocchis-poutine" **16.75**

Charcuteries (150 g) **24.50**

Cornichons, moutarde

Sélection de fromages du Québec (150 g) **24.50**

Plats

Raviolis à la courge **26.75**

Kale, maïs, piment gorria

Chaudrée de poissons **28.75**

Morue salée, bourgots, maïs, fenouil

Tartiflette à l'Origine de Charlevoix **22.25**

Raclette de fromage Migneron **26.50**

Charcuteries et pommes de terre

"Short Ribs" de bœuf braisés **36.25**

Purée de pommes de terre, légumes racines rôtis

Viande du jour **PDM**

Dessert

Cake aux pommes et noix **11.25**

Crèmeux au chocolat **12.50**



MENU

Lunch from 11:30 AM to 2:30 PM

3-Course Menu of the day from **35.75**

Starters

Chou-Pastry Puff Stuffed with Salt Cod **12.75**

Yogurt with Fresh Herbs

Smoked Salmon **16.25**

Cauliflower Purée

Salad with Duck "aiguillettes" **14.50**

Radicchio Cooked with Foie Gras, Fermented Carrots

"Gnocchis-poutine" **16.75**

Cured Meats (150 g) **24.50**

Gherkins, Mustard

Selection of Cheeses from Quebec (150 g) **24.50**

Main Courses

Squash Ravioli **26.75**

Curly Kale, Sweet Corn, Gorria Pepper

Fish Stew **28.75**

Salt-Cured Salt Cod, Whelks, Sweet Corn, Fennel

"Tartiflette" with Origine de Charlevoix **22.25**

"Raclette" with Migneron Cheese **26.50**

Cured Meats, Potatoes

Braised Beef Short Ribs **36.25**

Potatoe Purée, Roasted Root Vegetables

Meat of the Day **MP**

Dessert

Apple and Walnuts Cake **11.25**

Chocolate Thick Cream **12.50**

