

MENU SOIR

Entrées

Asperges **14.75**

Rabiole, œufs de saumon et sabayon au verjus

Crabe **20.25**

Endive, fromage Deo Grantias, orpin, huile d'herbes

Carpaccio de veau **16.50**

Tomme d'Elles, légumes marinés, pommes de terre

Charcuteries (pour deux personnes) **24.50**

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) **24.50**

Plats

Ravioli épinard et ricotta **26.75**

Lentilles, panais, tomate

Ombre chevalier grillé **34.50**

Céleri-rave, têtes de violon, radis, vinaigrette de rhubarbe

Boeuf grillé **32.75**

Pommes de terre, champignons, sauce marchand de vin

Homard **PM**

Spaetzle aux herbes, courgettes, bisque

Grillade de la semaine **PM**

Dessert

Panna cotta au lait de brebis et rhubarbe **11.25**

Crèmeux au chocolat **12.50**

DINNER MENU

Starters

Asparagus **14.75**

Turnip, Salmon Roe, Verjuice Zabaglione Cream

Crab **20.25**

Belgian Endive, Deo Grantias Cheese, Stonecrop, Herbs flavored Oil

Veal Carpaccio **16.50**

Tomme d'Elles Cheese, Marinated Vegetables, Potatoes

Cured Meats (for two) **24.50**

Cheeses from Charlevoix platter (for two) **24.50**

Main Courses

Ravioli with Spinach and Ricotta **26.75**

Lentils, Parsnip, Tomatoe

Grilled Char **34.50**

Celeriac, Fiddleheads, Radish, Vinaigrette with Rhubarb

Grilled Piece of Beef **32.75**

Potatoes, Mushrooms, Red Wine Sauce with Shallots

Lobster **MP**

Spaetzle with Herbs, Zucchini, Bisque

This week's Barbecued Meat **MP**

Dessert

Panna Cotta with Ewe's Milk and Rhubarb **11.25**

Chocolate Tart **12.50**

