

# MENU SOIR

## Entrées

Asperges **14.<sup>75</sup>**

Rabiole, œufs de saumon et sabayon au verjus

Crabe **20.<sup>25</sup>**

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

Carpaccio de veau **16.<sup>50</sup>**

Tomme d'Elles, légumes marinés, pommes de terre

Charcuteries (pour deux personnes) **24.<sup>50</sup>**

Fromages de Charlevoix (pour deux personnes) **24.<sup>50</sup>**

## Plats

Ravioli épinard et ricotta **26.<sup>75</sup>**

Lentilles, panais, tomate

Omble chevalier grillé **34.<sup>50</sup>**

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

Boeuf grillé **32.<sup>75</sup>**

Pommes de terre, champignons, sauce marchand de vin

Homard **PM**

Spaetzle aux herbes, courgettes, bisque

## Dessert

Panna cotta au lait de brebis et rhubarbe **11.<sup>25</sup>**

Tarte au chocolat **12.<sup>50</sup>**

# DINNER MENU

## Starters

Asparagus **14.<sup>75</sup>**

Turnip, Salmon Roe, Verjuice Zabaglione Cream

Crab **20.<sup>25</sup>**

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

Veal Carpaccio **16.<sup>50</sup>**

Tomme d'Elles Cheese, Marinated Vegetables, Potatoes

Cured Meats (for two) **24.<sup>50</sup>**

Cheeses from Charlevoix platter (for two) **24.<sup>50</sup>**

## Main Courses

Ravioli with Spinach and Ricotta **26.<sup>75</sup>**

Lentils, Parsnip, Tomatoe

Grilled Char **34.<sup>50</sup>**

Celeriac, Fiddleheads, Radish, Vinaigrette with Rhubarb

Grilled Piece of Beef **32.<sup>75</sup>**

Potatoes, Mushrooms, Red Wine Sauce with Shallots

Lobster **MP**

Spaetzle with Herbs, Zucchini, Bisque

## Dessert

Panna Cotta with Ewe's Milk and Rhubarb **11.<sup>25</sup>**

Chocolate Tart **12.<sup>50</sup>**

