

MENU SOIR

Entrées

Salade de betteraves **17.⁵⁰**

Endives, maïs, fromage Feta du Migneron de Charlevoix,
Vinaigrette à la tomate confite

Gravlax de saumon **18.⁷⁵**

Courgette, radicchio, crème montée au crabe des neiges

Crème de courges **16.²⁵**

Mousse de foie gras et croûton

Charcuteries (pour deux personnes) **24.⁵⁰**

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

Plats

Thon Germon **36.⁷⁵**

Façon Niçoise: pommes de terre, haricots, fenouil, tomates

Gigot d'agneau braisé **33.²⁵**

Ravioli de courge, courge Delicata, choux de Bruxelles

Magret de canard grillé **38.⁷⁵**

Purée de rutabaga, pommes de terre, légumes-racines,
Jus au poivre

Dessert

Inspiration du moment **13.⁵⁰**

Fromage de Charlevoix **13.⁵⁰**

**Notre menu pourrait varier afin de vous offrir les
meilleurs produits de nos maraîchers partenaires**

Nous vous remercions de communiquer à l'équipe de service vos
allergies alimentaires



DINNER MENU

Starters

Beet Salad **17.⁵⁰**

Belgian Endive, Sweet Corn, Feta Cheese from Migneron,
Tomatoe Dressing

Salmon Gravlax **18.⁷⁵**

Zucchini, Radicchio, Cream with Snow Crab

Squash Cream Soup **16.²⁵**

Foie Gras Mousse with Croûton

Cured Meats (for two) **24.⁵⁰**

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

Main Courses

White Germon Tuna **36.⁷⁵**

Nice-Style: Potatoes, French Beans, Fennel, Tomatoes

Braised Leg of Lamb **33.²⁵**

Squash Ravioli, Delicata Squash, Brussels Sprouts

Grilled Breast Duck Fillet **38.⁷⁵**

Turnip Purée, Potatoes, Root-Vegetables,
Meat Juice with Peppercorn

Dessert

Seasonal Creation **13.⁵⁰**

Local Cheese **13.⁵⁰**

**Our menu may vary to offer you the the finest products
from our partner farmers.**

We thank you for communicating your food allergies to the
service team

