

MENU

1) Mise en bouche du jour :

(inclus en table d'hôte cinq services et Ptit Faim)

2) Les Entrées

Froide

Ferrine de lapin, de Voilière de Baie-St-Paul, fait maison, 12.50

chemisée à la bajoue de porc fumé et son confit de carottes

Gravelax de saumon au Gin de Clermont, 12.50

fait maison, et ses garnitures

ou Chaude

Feuilleté de champignons sauvage 10\$

Baluchon d'escargots, sauce persillée 10\$

3) Soupe du jour

ou salade mixte. vinaigrette maison

4) Plat Principal

(servis avec produits locaux, légumes de saison et fines herbes)

Suprême de volaille, en croute, sauce tomates
séchées *19\$*

Mignon de porc du Québec, madère et noix de
grenoble *19\$*

Dos de saumon grillé, risotto et fenouil à l'orange
23\$

Bavette de Bœuf, sauce à la Bière de Charlevoix
24\$

Magret de canard de la Ferme Basque, à l'estragon
26\$
(supplément de 4.\$ en table d'hôte)

Jarret d'agneau du Québec, miel et cannelle
26\$
(supplément de 4\$ en table d'hôte)

Filet mignon de bœuf, aux cinq baies *27\$*
(supplément de 3.50\$ en table d'hôte)

5) Dessert

7\$

Crème brûlée à l'érable
Mie cuit au chocolat
Tarte au sucre maison

6) *Café régulier, thé, tisane*