

LES ENTRÉES!

Foie gras de la ferme du Canard Goulu «au torchon», glace de jus volaille blond 28\$*

Champignons au vinaigre de Xérès, jambonnette de cuisse de canard, ketchup de camérise, noisette & brioche maison

Carpaccio de canard de la ferme du «Canard Goulu» 19\$

Vinaigrette à la rhubarbe, royale de foie gras, noix torréfiées et gésiers de canard confit

Mélange de feuilles du marché, vinaigrette à la fleur d'ail et noix de macadam 15\$

Fougasse à l'olive noire, fromage *Petit Blanchon de la fromagerie du Littoral*, légumes marinés

Vichyssoise de topinambour et pétoncle fumé maison, crevette sauvage pochée 23\$

Graine, huile et pousse de tournesol, groseilles fraîches

Crostini de champignon frais 19\$

Émulsion de jus volaille truffée, mozzarella fraîche, œuf de caille poché, pignon, oignon rouge, huile de basilic

Foie gras poêlé de la ferme du Canard goulu et flanc de porc confit croustillant 34\$*

Courge poivrée rôtie au four, canneberge au macis et érable, crème de lard et jus de volaille corsé

***** Ajouter un extra foie gras poêlé sur l'entrée ou le plat de votre choix 25 \$ / 80 g

Longe de veau du Québec en croute de champignon et sauge, sauce périgueux 38\$

Pomme de terre Macaire, fricassée d'haricot et champignons King aux lardons, quelques feuilles en vinaigrette

Caille en crapaudine saisie sur sa peau et glacée à l'orange-adobo 30\$

Boudin blanc, gaufre minute à la patate douce, carottes rôties et choux, crème sure fumée et jus de caille double

Surf and turf de homard poché au beurre et ris de veau saisis, glace de viande au poivre et estragon 38\$

Risotto à la morille et petit pois, artichaut grillé

Longe de porcelet de la ferme Turlo rôtie et sauce prune et verjus 34\$

Dauphine de chou-fleur, vert de chou farci à l'épaule braisée, poivron et maïs frais

Ravioli farcis à la ricotta maison et épinard, sauce tomate à l'ancienne 26\$

Tomate cerise déshydratée, shiitakes fumés, roquette, copeaux parmesan et huile de citron

Filet de poisson du jour servi sur brandade de céleri-rave, sauce vin blanc à la livèche et crevettes nordiques 38\$

Rabioles et côtes de céleri au beurre de maquereau fumé

**Forfait hotelier: entrée de foie gras torchon + 10\$, entrée de foie gras poêlé + 20\$*

LES RÉSTANCE