À table !

* Menu sujet à changement selon les arrivages

Huîtres sur glace (3 ou 6) 9–16
Mignonnette aux pommes, radis, céleri et échalotes.

Charcuteries du Saguenay 27
Saucisson à l'ail noir et hydromel, terrine, pain au levain maison, olives et noix.

Légumes 23
Hummus de gourganes, zaatar boréal et herbes.

Foccacia grillée 16
Tomates cerises fraîches et confites, anchois, sauce aux poivrons grillés.

Panais 17
Croustillants de panais au panko, béchamel fromagée, aïoli fumé au citron et parmiggiano reggiano.

Pâtes fraîches du moment -
Selon l'inspiration de la cheffe!

Volaille croustillante à la semoule de maïs 33
Poitrine de volaille manchonnée cuite sous-vide, poireaux fondants, petits pois et jus de volaille.

Sébaste et moules de la Gaspésie 29
Purée de chou-fleur rôti, pommes de terre, sauce aux moules.

Pak-choï des Légumeureux de Bergeronnes 16
Beurre noisette, ricotta, ail, huile aux herbes et citron.

Pain maison et beurre 5

Foccacia « nature » 5

Pavlova 14
Fraises, airelles, sorbet au basilic et crème anglaise au mélilot.

Crème glacée maison au curcuma et miel 10
Gochugaru, pistaches et zeste

Menu enfants

Pâtes fraîches 12
Poisson 14
Volaille 14
Glace à la vanille 5