

MENU SOIR

Entrées

Salade de tomates locales **17.50**
Fromage Feta de la Famille Migneron de Charlevoix,
Pesto de fenouil

Ceviche de pétoncle **18.75**
Rhubarbe, pomme, concombre, mélisse

Mousse de foie de volaille **17.25**
Purée d'échalotes, raisins, radicchio, pistaches

Charcuteries (pour deux personnes) **24.50**

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

Plats

Polenta **28.50**
Champignons de Rose & Lion, panais, épinards

Ombre chevalier **36.75**
Salade de haricots, radis, rabioles,
vinaigrette chimichurri et olives

Ballotine de volaille **33.25**
Salade tiède de légumes-racines et haricots blancs

Grillade du jour **44.75**
Pommes de terre rôties, asperges,
sauce échalotes et vin rouge

Dessert

Baba au rhum **12.50**

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

Local Tomato Salad **17.50**
Feta Cheese from Famille Migneron de Charlevoix,
Fennel Pesto

Scallop Ceviche **18.75**
Rhubarb, Apple, Cucumber, Melissa

Poultry Liver Mousse **17.25**
Shallot Purée, Grapes, Radicchio, Pistachios

Cured Meats (for two) **24.50**

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

Main Courses

Polenta **28.50**
Mushrooms from Rose & Lion, Parsnip, Spinach

Char **36.75**
French Bean Salad, Radishes White Turnip,
Chimichurri Vinaigrette with Olives

Poultry "Ballotine" **33.25**
Warm Salad of Root-Vegetables with White Kidney Beans

Today's Barbecued Meat **44.75**
Roast Potatoes, Asparagus,
Red Wine Sauce with Shallots

Dessert

Sponge Cake flavored with Rum **12.50**

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

