

Menu

Il est possible d'emporter tous nos plats (servis chaud).

Certains plats peuvent aussi être emporter froid ou congeler et être réchauffer à la maison

Entrée

Planchette MarCel à partager(+1\$ dépôt pour verrine)	22
*Accras de morue et crevettes de Matane *	9
Calamars farcis à la viande épicée façon chorizo, sauce tomate	16
Pieuvre grillée et pos chiche trois façons	18
Frites de polenta au parmesan et huile de truffes	10
Croustillant de fromage de chèvre frais, kale, noix de Grenoble et salade de chou fraîcheur	12
Verrine crevette de Matane et "candy" de saumon Keet-baird	12

Plats principaux

Filet de Turbot pilaf de graines anciennes, asperges grillées et sauce vierge	24
Jarret d'agneau du Québec braisé	38
Purée aligot au fromage le chemin de Hatley, carottes glacées au sirop d'érable, tête d'ail confite	
Magret de canard Ducs de Montrichard	28
Pommes de terre rissolées confites au gras de canard, purée de panais et sauce soja érable	
Spaghettis maison à la bisque de homard crémeuse	23
lardons et crevettes de Matane	
Risotto d'avoine nu bio aux champignons	22
Pleurotes braisées, purée de panais au chimichurri et chou-fleur grillé	

Desserts

Verrine meringue et crème d'argousier	9
Dépôt 1\$ pour la verrine	
Bavarois framboise et citron	9
Mousse framboise, génoise, miroir framboise citron	
Une histoire de gourmande	9
Mousse au chocolat, biscuit pépites de chocolat et coulis de caramel au beurre salé	