

Menu

Menu découverte 4 services

\$49

+ accord mets et vins \$20

Menu découverte 6 services

\$69

+ accord mets et vins \$30

Planchette Apéro à partager

Petite \$22

Moyenne \$35

Grande \$47

Entrées

Accras de morue et crevettes de Matane (5)	9
Calamars farcis à la viande épicée façon chorizo, sauce tomate	16
Feuilleté aux champignons et Haloumi poêlé, salade de la ferme	13
Mozzarella de Bufflonnes du QC et salade de la ferme	13
Sardines grillées à la portugaise (3)	9
Calamars frits, chutney de tomates, amandes fumées et grillées	13
Tartare de truite des Bobines, concombre grillé, salade et crostinis	14

Plats principaux

Contre-filet de boeuf (10oz) grillé, sauce vin rouge et sureau	33
Frites de polenta et légumes du moment	
Tagliatelles maison aux crevettes et bisque de homards	28
Servis avec des lardons, tomates confites et asperges	
Bouillabaisse "MarCel"	27
Aiglefin, morue, moules, sardines, fumet de poisson, pdt, crostini et aioli	
Filet de Truite des Bobines laqué au miel et miso Massawippi	26
Pilaf de quinoa au kombu (algues de Gaspésie), salade de la ferme et petits fruits des cantons	
Croquettes de fromage et shitake, orge perlée et ratatouille	23
Tagliatelles maison au pesto de fleurs d'ail et mozza de Bufflonnes	24
Servis avec ratatouille, fleurs d'ail "Jardin des Sens" Magog,	

Desserts

Pavlova aux fraises	9
Tartelette aux fruits rouges et crème pâtissière au mélilot	9