

Menu

Table d'hôte

Entrée + Plat + Dessert

\$45*

Planchette Apéro à partager

Petite \$22

Moyenne \$35

Entrées

Feuilleté de champignons, haloumi frit et salade de la ferme(+5*)	15
Accras de morue et crevettes de Matane	9
Mozzarella de Bufflonnes du QC et salade de la ferme (+3*)	13
Sardines grillées à la portugaise	9
Calamars frits, chutney de tomates, amandes fumées et grillées (+3*)	13
Salade verte de la ferme	7

Plats principaux

Magret de canard laqué au miel, orange et sumac	33
Orge perlée à la courge, purée de butternut et légumes du moment	(+5*)
Tagliatelles maison aux crevettes nordiques et bisque de homard	28
Servis avec des lardons, tomates confites et légumes du moment	
Filet de Truite des Bobines au beurre noir	28
Écrasé de pommes de terre à la méditerranéenne, chimichurri et légumes du moment	
Tagliatelles maison Mozzarella de Bufflonnes et pesto de kale	25
Servis avec légumes du moment	

Desserts

Tartelette aux fruits et crème pâtissière au mélilot	9
Coupe glacée - Fraise Melba	9
Fraises du Québec , glace vanille, crème fouettée	
Sorbet Framboise et Gin Cherry River "Petits fruits Basilic" (+3*)	12
Assiette de fromages locaux	9