

# Menu

## Menu dégustation

5 services 65\$

Pour l'ensemble de la table  
+ accord mets et vins 35\$

## Table d'hôte

Entrée + Plat + Dessert  
\*45\$

Huîtres 3\$/unité  
15\$/ demi-douzaine

## Planchette à partager

29\$

Gravlax de truite / Tapenade d'olives et tomates /  
Frites de Polenta / Verrine de crevette et Truite  
fumée "Candy" / Crostinis

## Entrées

Potage de courge Butternut et crouton gratiné au fromage le Chemin de Hatley	11
Huitres gratinées x3 (tombée de poireaux et tapenade de tomates confites)	11
Raviolis farcis de bœuf effiloché et champignons poêlés, jus de braisage(+3*)	13
Accras de morue et crevettes de Matane	9
Sardines grillées à la portugaise	9
Calamars frits, chutney de tomates, amandes fumées et grillées (+3*)	13

## Plats principaux

Carne de porco à Alentejana	27
Flanc de porc confit et palourdes poêlées servis dans une sauce tomatée, patates croustillantes	
Côtes levées de Boeuf braisées et sauce soy-érable	35
Servis avec gnocchis poêlés et légumes du moment	(+7*)
Magret de canard laqué au miel, orange et sumac	31
Orge perlée à la courge, purée de butternut et légumes du moment	(+3*)
Pâtes fraîches maison sauce à la bisque de homard et crevettes de Matane	28
Servis avec des lardons, tomates confites et légumes du moment	
Filet de Vivaneau au beurre noir	29
Écrasé de pommes de terre à la méditerranéenne, chimichurri et légumes du moment	
Mille-feuille de courge à la ricotta et kale	24

## Desserts

Pasteis de Natas (tartelette portugaise)	6
Tartelette au sucre et érable	9
Financier aux tournesols et pommes	9
Sorbet Framboise et Gin Cherry River "Petits fruits Basilic" (+3*)	12
Assiette de fromages locaux	9