

# MENU TABLE D'HÔTE *Saveurs maritimes*

**ENTRÉE :** soupe aux légumes et au poulet avec huile d'estragon

**REPAS :** guédille aux crevettes nordiques avec aneth et zeste de citron accompagnée de croustilles assaisonnées

**DESSERT :** crème brûlée à la lavande

37\$

# Café

Québecor

par Laurent Godbout

## À PARTAGER

Plateau de fromages du terroir  
3 fromages 24 | 5 fromages 36

Olives 6<sup>50</sup>

## ENTRÉES

Pain grillé et beurre composé

4

Soupe aux légumes et au poulet avec huile d'estragon

7

Salade à la crème avec sel du Saint-Laurent

7<sup>50</sup>

Mousse de tomates ancestrales, prosciutto d'ici et de micropousses  
servie avec croûtons (option végétarienne disponible)

9

Asperges assaisonnées à la ricotta de bufflonne des élevages Buffalo Maciocia  
accompagnées de pistaches et d'herbes de l'île d'Orléans

14<sup>50</sup>

Tarte fine de poissons, sauce babeurre aux œufs de corégone

17

## PLATS

Orzo crémeux aux épinards et aux olives  
servi avec polpettes de volaille à la sauge et burrata cacio e pepe

18

Chou-fleur rôti, crème d'ail en chemise  
servi avec quinoa éclaté et huile de muhammara maison

18

Gemelli, pancetta, ail grillé, pleurotes, crème et basilic

18

Boudin noir poêlé, darphin de pommes de terre aux oignons rouges et gastrique au miel d'Anicet  
accompagné d'épinards et de pleurotes

20

Guédille aux crevettes nordiques avec aneth et zeste de citron  
accompagnée de croustilles assaisonnées

25

Tartare de saumon, crème sure fumée, pommes paille, aneth et câpres  
accompagné de verdurette et d'herbes de l'île d'Orléans

26

## DESSERTS

Crème brûlée à la lavande

9

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel

9

## MENU ENFANT

Pâtes et sauce rosée aux tomates confites

7