



ENTRÉE : mousse de tomates ancestrales, prosciutto d'ici et de micropousses de roquette servie avec croûtons

REPAS : gemelli, pancetta, ail grillé, pleurotes, crème et basilic

DESSERT : crème brûlée à la lavande

33\$

À PARTAGER

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

Olives **6⁵⁰**

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

7⁵⁰

Mousse de tomates ancestrales, prosciutto d'ici et de micropousses de roquette
 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

14⁵⁰

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