

ÉQUINOXE D'ÉTÉ **4 SERVICES** **79**

ACCORD **45**

LA PÊCHE EST POMME **14**

Huîtres fraîches des Maritimes (4), espuma de fenouil, pomme Granny Smith, vinaigre d'échalotes, mignonette fenouil & poivre des dunes

TÎA FRESCA LA FRAISINETTE **28**

Ceviche de flétan frais de la Gaspésie, gaspacho de fraises, concombre, lime, fenouil & tomate au vinaigre de sureau Métisse, poivre des dunes & pétales de rose, granité au thé d'épilobe, bourgeons de jeunes sapins, tuiles de fraises & fenouil

YOUPPI CHEZ SCHWARTZ'S **25**

Smoked meat de bœuf, rub au genièvre immature, laque à la racine de cola & raifort, pommes de terre dauphines au cheddar, chou crémeux, cornichons marinés, oignons perles & moutarde baseball au curcuma

LE POULPE DES PRÉS SALÉS **35**

Côtelette d'agneau du Québec grillé & pieuvre, sauce chimichurri aux herbes salées & citron confit, chips de chorizo de Charlevoix, émulsion à l'artichaut, artichauts marinés, tomates rôties à l'origan frais

VOL AU-DESSUS D'UN NID DE COUCOURGES **26**

Fine tarte à l'oignon, boudin noir maison, courge cuite en croûte de sel, cipollinis rôtis, glace de légumes, cassis de l'Île, pétales d'oignons marinés, émulsion de poireaux, poireaux fermentés, purée de courge & dukkha du nord

LAISSEZ-LE SAKE TANT QUI POURRA **29**

Omble de Charlevoix, kimchi aux herbes salées, crevettes croustillantes, nori, mayonnaise à l'huile de crustacé, miso de Massawippi, gingembre & piment

ÉQUINOXE D'ÉTÉ

4 SERVICES 79

ACCORD 45

PAIN, AMOUR & FANTAISIE 8

Pain à la crème biologique du Saguenay moulu sur pierre au moulin de François Borderon, beurre frais artisanal de la Fromagerie du Presbytère - le petit lait qui en est extrait est recyclé pour la fabrication de notre fameux pain à partager!

DESSERTS

LES RACINES BARBARES DE BASILIC LA BREBIS 15

Sponge cake basilic, crémeux au yogourt de brebis & chocolat blanc au basilic, biscuit sablé, gel fraise & rhubarbe, rhubarbe confite, écume de bière blanche, micro-pousse de basilic, sorbet fraise

GARGOILLI GOURMANDO 14

Brownie moelleux au chocolat Saint-Domingue 70%, sorbet à l'argousier & au pamplemousse ruby, gel au Génépi du Québec, crémeux au chocolat & feuillantine au cacao

LA RONCE DU MONT IDA 15

Mille-feuille glacé au miel du Rucher des Basses-terres, coulis de framboises, framboises fraîches, Chantilly au chocolat blanc, crémeux mélilot & sorbet de framboises



POUR LES MOMES

MENU ÉLIOT 15

Pâtes fraîches du moment...faites avec amour. Breuvage au choix
Dessert + 5

MENU LOIC 35

Smoked meat, rub au genièvre immature, laque à la racines de cola & raifort. Pommes de terre dauphines eu cheddar, chou crémeux, cornichons marinés, oignons perles & moutardes baseball au curcuma.

Pâtes fraîches du moment...faites avec amour. Breuvage au choix
Dessert + 10