

---

**L'EXPÉRIENCE RIOUX & PETTIGREW 79\$**

Laissez-vous surprendre par notre menu dégustation 4 services.  
Notre Chef et sa brigade vous proposent une expérience à l'aveugle.  
Produits du terroir vous seront servis dans toute leur splendeur.

---

◇ L'AUBE DES DÉLICES

◇ LA SYMPHONIE DES DOUCEURS

◇ LE CHANT DES SAISONS

◇ LES TRÉSORS DU TERROIR

---

Notre sommelier vous invite à découvrir son univers  
Des vins sélectionnés par Benoît-Marc pour se marier à votre menu

**ACCORD DÉCOUVERTE 69\$**



**ROSE BONBON**

Huitres du moment, Crèmeux à l'hibiscus, lime et pomme Pink lady, mignonette à l'échalote et concombre brûlé et poudre d'hibiscus

**6 UNITÉS** ..... 24  
**12 UNITÉS** ..... 39

**BRIE-OUX & PETTI-GRUYÈRE**

Belle-Mère, Canotier, Cheval Noir, Curé quartier de l'Isle & fromage du moment

**POUR 2** ..... 28  
**POUR 4** ..... 50

**PAIN, AMOUR & FANTAISIE**

Pain à la crème de blé biologique du Saguenay moulu sur pierre au moulin de François Borderon, beurre frais artisanal de la Fromagerie du Presbytère

..... 8

**LE DERNIER SOUHAIT** ..... 34

Crème brûlée de chou-fleur au mélilot et Noilly Prat, escalope de foie gras poêlé, raisins frais et marinés, praliné au sarrasin, chou-fleur rôti, sarrasin sablé, pompe à l'huile grillée de François Borderon

Option végétarienne ..... 24

**C'EST FRAIS CARPACCIO C'EST MEILLEUR** ..... 26

Carpaccio de boeuf saisi au poivre & épices boréales, vinaigrette à la truffe, pommes pailles frites, crème aigrette au raifort & réduction de damari d'avoine Massawippi

**FRESCA CHIQUITA** ..... 28

Ceviche de pétoncles, crevettes nordiques fraîches, mayonnaise au citron vert, crevettes cake, relish de canneberge acidulée, vierge à la liqueur de sureau flambée, huile d'aneth et citronnelle, tuile de sarrasin

**INSPIRATION DU MOMENT**      **PRIX DU MARCHÉ**

Demandez à votre serveur quelle est l'inspiration du moment!

**LE COUREUR DES BOIS** ..... 32

Risotto Carnarolli aux champignons de la ferme Noko, copeaux de Louis D'Or, vierge de champignons à la tartufata, miel d'Apis Lacris et balsamique d'érable Les Voiles, œuf parfait crèmeux, chips de champignons

**CHÉ BEN PAS SI TU VAS M'CRÈRE.. MAIS J'AI PÉCHÉ UN SAUMON LONG D'MÊME!** ..... 35

Pavé de saumon du Nouveau-Brunswick cuit à basse température, fondue de poireaux, arancini aux herbes, vierge de moules à la tomate, crème marinère aux agrumes, curcuma et vin blanc & chiffonnade de poireaux frits

**TENDRE COMME UNE MULE** ..... 32

Raviole farcie à la macreuse de boeuf braisée, émulsion de fromage Belle-Mère, embeurré de chou, purée & poudre de chou rouge, feuilles de Bruxelles & jus de viande à la framboise

**LA PANNE D'LA VÉRANDA SOUS ZÉRO** ..... 28

Boudin noir maison, feuilleté craquant à la caméline, purée de topinambour, vinaigrette aux noisettes et au carminé de pommes, poires confites, chips de racines & copeaux de foie gras

**PROJET ORANGE**

Crèmeux argousier, praliné au sésame noir & crunchy sésame noir, sorbet argousier, mini pousse de basilic, coulis argousier & basilic, meringue italienne séchée & poudre d'argousier

..... 15

**BARBE À MAMAN**

Clafoutis à la rhubarbe, rhubarbe confite au sirop de romarin, purée de rhubarbe, shortbread, glace amande, romarin, huile d'olive & tuile craquante à l'érable

..... 15

**FORÊT DU MONT YAMASKA**

Perles de cerisier de Saint-Paul d'Abbotsford, mousse chocolat noir Barry, sablé concassé au cacao, Chantilly chocolat blanc et mélilot, meringue craquante sapinée au grué

..... 17