

# MENU DU SOIR

## À PARTAGER

### **PAIN, AMOUR & FANTAISIE 8**

Pain à la crème de blé biologique du Saguenay moulu sur pierre au moulin François Borderon, beurre baratté au sarrasin rôti

### **BRIE-OUX & PETTI-GRUYÈRE Pour 2 28**

Belle-Mère, Canotier, Brie Paysan, Curé Quartier de l'Isle, fromage du moment, focaccia rôtie, fruits secs, accompagnements

### **TOURBIÈRE 6 pour 24 | 12 pour 39**

Huîtres fraîches des Maritimes, mignonnette de pomme Granny Smith, concombre, lime et granité à la pomme, gin, piment jalapeno

### **Formule gourmande Pour 4 50**

### **Huîtres Rockefeller 8 pour 32**

Crème au vin blanc, cheddar, épinards, bacon

## À LA CARTE **Extra boudin noir maison +12 | Extra foie gras +15**

### **BORÉALIS 28**

Émincé de champignons King grillé & mariné, laque soja, miso Massawippi, noisettes, vierge de champignon à l'huile de noisette, fleur de malt, croûtons briochés à l'huile d'olive

### **L'ONDA DEL VERDE MARE 53**

Risotto verde, poêlée de champignons sauvages au vin oxydé, homard, purée d'asperge verte, copeaux d'asperges, vinaigrette cidre, fleur de mélilot, copeaux de fromage fin, huile d'herbes, basilic citron

### **BUBBA GUMP 28**

Rémoulade de céleri-rave crémeuse aux herbes citronnée, crevettes fraîches de Matane, lamelle de pétoncles fumés au bois d'érable, gel de poire acidulé, poires pochées, salade d'herbes aromatiques, tuiles de poires craquantes - **Extra homard + 16\$**

### **LA FACE CACHÉ DU KRAKEN 45**

Boudin noir maison au piment gorria et miel de Saint-Agathe, pieuvre grillée, marinade adobo, cake au maïs, purée de tomates rôti au carvi sauvage, salsa de tomates aux haricots noir, maïs, jalapeño, citron vert & coriandre fraîche, crème aigre aux fines herbes

### **VIE TEL L'EAU QUAND IL TONNE TÔT 29**

Carpaccio de veau de grain du Québec, thon mayonnaise, purée d'épinards, huile d'herbes, copeaux de Bella Lodi, pickles d'oignons rouges, vinaigrette au sirop d'érable & cidre, œuf de caille mariné, pousses

### **BOUILLON FLEURS 40**

Flétan de la Gaspésie, tapenade à la feuille de géranium, fenouil confit et grillé, framboises de l'Île d'Orléans Tulamine Oh bio, perle de tapioca, bouillon citronné à la fleurs de géranium, chanterelles du Québec, fleur d'ail du champ de Régis

### **BEAUTÉ DE MARBRE 34**

Marbré de foie gras au banyuls, poivre et à la fraise déshydratée, purée de fraise au naturel, gel de gingembre au verjus de Camy, chutney au banyuls, poudre, tuiles et chips de fraise craquantes, noix sablés au miel, brioche maison rôti à l'huile d'olive, baume mélisse

### **LA BÊTE...DANS MON JARDIN 44**

Pièce d'onglet de bœuf rôti, caviar d'aubergine citronné, vierge de courgette grillée aux herbes, vinaigrette viande à la moutarde de Meaux, pain perdu frit aux poivrons rouges, ail confit, thym frais et pimentons, légumes de saison glacés, chips de fromage fin du Québec

### **LE BOSS DES PÂTURES 32**

Tartare de bœuf, vinaigrette à la tartufata, canneberges confites & myrique Baumier, mayonnaise fumé, bacon, neige de bella lodi, pommes pailles frites, cromesquis de pomme de terre au vieux cheddar, laque damari d'avoine

\* Les ingrédients peuvent changer selon les approvisionnements

## DESSERTS

### **FRAISINETTE 15**

Feuilleté croustillant caramélisé, fraises fraîches, crème mascarpone citronné au basilic, concassé de fraises, gel de fraises acidulé, gel citron et basilic, crumble craquant, sorbet fraises au naturel

### **T'AS VOULU VOIR NANTES 15**

Gâteau nantais, glaçage au cassis, gel de cassis citronné, crémeux à la châtaigne, sorbet au cassis, crumble amandes, tuile cassis, ganache chocolat blanc

### **RIZBICUBE 15**

Coque de riz au lait, glaçage gourmand, gel à l'argousier, crumble et sablé spéculoos, sorbet argousier, chantilly au chocolat au lait, tuile aux chocolats noir et blanc