



## LA CARTE DU CHEF

### ENTRÉES

Potage du jour avec garniture	6
Salade méli mélo à l'inspiration de Bruno	6
Frites avec aïoli, mayonnaise maison et Ketchup aux fraises et poivrons	7
Tagliatelle de courgettes au parmesan, amandes rôties et légumes verts	8
Escargots flambés à la Sambuca avec canneberges confites et champignons	11
Raviolis croustillants de veau de Charlevoix, tomates et poivrons au ketchup de fraises	12
Rillettes de porcelet Gaspor sur crostini à l'huile d'olive et salsa de tomates et poivrons rôtis	12
Salsa de saumon au sirop d'érable, melons, poivrons et choux fleurs	12
Terrine ou charcuterie à l'inspiration du chef	13
Grilled cheese au fromage d'ici façon Recto verso	14
Foie gras de canard à la poêle à l'inspiration du jour	23

### FROMAGES

Fromage du mois à l'honneur à l'inspiration de Bruno	12
Trilogie de fromages et gelées maison avec marmelade de noix et fruits confits	17

## PLATS PRINCIPAUX

Plat végétarien au choix de Bruno	
Poisson du jour à l'inspiration du chef	
Pâte fraîche aux champignons, olives, tomates et prosciutto flambé au brandy	19
Escalopes de veau de charlevoix aux tomates séchées, champignons et Bonaparte fondant	24
Suprême de pintade farci au prosciutto, épinards et mozzarella avec tombée de pommes	26
Tartare de bison avec frites et salade verte	26
Poutine Recto Verso à l'épaule de porcelet Gaspor, Tomme de Kamouraska et foie gras	26
Bajoue de veau à la mélasse et poivre long avec aligot de Yukon Gold au cheddar âgé	27
Magret de canard laqué au vin rouge, bacon et sirop d'érable	28
Jarret d'agneau confit avec émulsion de chocolat et foie gras, patates douces rôties aux noix	31
Pétoncles caramélisés sur crèmeuse de céleri-rave au chèvre et tapenade d'olives aux herbes	32
Côte de bœuf rôtie au jus corsé et tombée de champignons sauvages	33

## DESSERTS

Verrine de chocolat au lait, moelleux de chocolat noir et crèmeuse de chocolat blanc	7
Tarte au sucre à la crème avec mousse au caramel	7
Guimauve croustillante aux fraises, rhum brun et girofle	7
Tarte au citron avec biscuits aux noix et fausse meringue à l'érable	7
Crème brûlée au chocolat de Tanzanie épicée au gingembre et orange	8
Tarte au pralin d'arachides et ganache de chocolat à la Dolce Letche	9
Pudding chômeur au sirop d'érable ambré, son espuma et crème glacée	9

(Café, thé ou infusion inclus)