

Mise en bouche du moment.

Quenelle de brochet du lac St-Pierre,  
hachis de homard à l'estragon  
bisque classique

Pétoncles sur pain perdu au seigle  
et hareng fumé  
Sauce à l'oseille du jardin

Doré sauvage au beurre,  
fondue de tomate et quenelle à la sauge,  
sauce crème

Flétan minute,  
boullgour aux moules  
beurre Blanc à la livèche.

Médaille de veau sauté,  
ravioli aux pleurotes de Grand Fond  
sauce à l'hydromel «Cuvée de la Diable»

Magret de canard de la ferme basque  
galette de pomme de terre  
sauce au raifort

Gigot d'agneau,  
flageolet au beurre, fenouil confit  
jus court au cerfeuil musqué

Mise en bouche du moment.

Bisque et homard,  
gnocchis aux anchois  
vieux cheddar de St-Fidèle.

Céviché de pétoncles,  
mouseline d'avocat à la livèche  
mini tomate et fenouil.

Doré du lac St-Pierre  
polenta aux oignons verts, fromage 1608,  
ragoût de champignons.

Flétan à la vapeur  
salade de légumes grillés  
blinis au sarrasin et chèvre Petite Heidi.

Escalope de ris de veau  
Parmentier de céleri-rave et pancetta  
sauce au Xérès.

Magret de canard de la ferme basque,  
tatin à l'oignon et champignon  
foie gras, sauce espresso.

Épaule d'agneau braisée  
marmelade de pommes et aubergines  
purée à l'huile d'olive  
sauce au romarin

Formule trois plats et un dessert : \_65

Taxes en sus, service à votre discrétion.

## LES À CÔTÉS

Les foies gras de la Ferme Basque de St-Urbain

...au choix...

Foie gras chaud,  
sauce bizarre,  
pain aux pommes.

Foie gras froid au torchon,  
confiture de rhubarbe,  
pain brioché.

\_25

Assortiment de fromages au lait cru du Québec

Le morceau **-5-**

Café express \_3.50  
Tisane de florilène,  
Assortiment de thé Révolution\_3

## LES GRILLADES

Incluant un plat à la carte ou un dessert,  
taxes en sus, service à votre discrétion.

\_75

Grillade Bouchère,  
Légume de saison et pomme de terre au thym  
Sauce de votre choix

*De la ferme Éboulemontaise*

Le Carré d'agneau de Charlevoix

*Des fermes de Jean-Robert Audet*

La Côte de veau vieillie

*De la ferme Eumatumi*

Filet de boeuf AAA

L'entrecôte AAA

*Du grand nord*

Côte de cerf rouge

**I**nspired starter.

**L**ac St-Pierre Pike Quenelle,  
Tarragon Chopped Lobster,  
Classic Bisque

**S**callops on Rye French Toast,  
and Smoked Herring,  
Fresh sorrel Sauce

**W**ild Yellow Pike in Butter,  
Tomato Fondue,  
And Sage Quenelle,  
Cream Sauce

**M**inute Halibut,  
Mussel Bulgur,  
Lovage Butter Sauce

**S**auteed Veal Medallion,  
Grand Fond Oyster Mushroom Ravioli,  
Cuvée de la Diable Mead Sauce

**M**agret of Duck from La Ferme Basque,  
Potato Cake,  
Horseradish Sauce

**L**eg of lamb from Charlevoix,  
flageolet bean, candied fennel  
musky chervil Sauce

**I**nspired starter.

**B**isque and Lobster  
Anchovy Gnocchis,  
St-Fidèle Old Cheddar

**S**callop Céviché,  
Lovage and Avocado Mousse,  
Cherry Tomato and Fennel

**S**t-Pierre Yellow Pike,  
Green Onion Polenta,  
1608 Cheese,  
Mushroom Stew

**S**teamed Halibut,  
Grilled Vegetable Salad,  
Buckwheat Waffle,  
Petite Heidi Goat Cheese

**S**weetbread Escalope,  
Celeriac Parmentier and Pancetta,  
Sherry Sauce

**M**agret of Duck from La Ferme Basque,  
Onion and Mushroom Tatin,  
Foie Gras, Espresso Sauce

**S**houlder of lamb braised,  
apple and eggplant marmelade  
mashed potatoes with olive oil  
rosemary sauce

## MISCELLANEOUS

St-Urbain Basque Farm foie gras

...your choice...

Warm foie gras,  
bizarre sauce,  
apple blinis

Terrine of foie gras,  
spiced apple-pear jam

\_25

Selection of Québec cheeses  
Each piece \_5 /

Cafe express  
\_3.50

Organic herb tea Florilène,  
Tea Révolution\_3

## GRILLED MEAT

Including either a starter from the table d'hôte or a dessert.  
Taxes not included, service at your discretion.

\_75

Shopping at the butcher's,

*From Eboulemontaise farm*  
Rack of lamb from Charlevoix

*From Jean Robert Audet farm*  
Aged veal rib

*From the Eumatumi farm.*  
Beef filet AAA  
Sirloin AAA

*From the north*  
Deer rib

vegetables of the season and potatoes flavored with thyme,  
sauce of your selection.

Choose Three Courses and a Fabulous Dessert :

65

Taxes not included, service at your discretion.