

LES ENTRÉES!

Foie gras de la ferme du Canard Goulu «au torchon», glace de jus volaille blond 28\$*
Champignons au vinaigre de Xérès, jambonnette de cuisse de canard, ketchup de camérise, noisette & brioche maison

Carpaccio de canard de la ferme du «Canard Goulu» 19\$
Vinaigrette à la courge musquée, royale de foie gras, noix torréfiées et gésiers de canard confit

Vichyssoise de topinambour et pétoncle fumé maison, crevette sauvage pochée 23\$
Graine, huile et pousse de tournesol, lime caviar

Crostini de champignon frais 19\$
Émulsion de jus volaille truffée, mozzarella fraîche, œuf de caille poché, pignon, oignon rouge, huile de basilic

Foie gras poêlé de la ferme du Canard goulu et flanc de porc confit croustillant 34\$*
Courge poivrée rôtie au four, canneberge au macis et érable, crème de lard et jus de volaille corsé

←*****→ **Ajouter un extra foie gras poêlé sur l'entrée ou le plat de votre choix 25 \$ / 80 g**

Longe de veau du Québec en croute de champignon et sauge, sauce périgueux 38\$
Pomme de terre fondante, fricassée d'haricot et champignons King aux lardons, quelques feuilles en vinaigrette

Pintade: poitrine rôtie et cuisse braisée, jus émulsionné au foie gras 32\$
Purée de pois chiche, carotte glacée au fond et compotée de cerise de terre légèrement citronnée

Surf and turf de pieuvre marinée et grillée en salade tiède et pièce de viande saisie sauce Foyot 38\$
Garniture du moment

Médaille de cuisse de cerf rôti, sauce au genièvre et bleuet 38\$
Purée de courge musquée, chou rouge braisé et quelques betteraves

Papardelle maison à la crème de cèpe, fricassé de champignons de saison 26\$
Fromage frais «Petit blanchon» de la Fromagerie Le Littoral à la noisette et citron confit

Filet de poisson du jour, sauce Thermidor (bisque crémée légèrement moutardée) 38\$
Caviar d'aubergine, salade de choux rave et radis au yuzu

**Forfait hotelier: entrée de foie gras torchon + 10\$, entrée de foie gras poêlé + 20\$*

LES RÉSIDENCES!