

**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 rhubarbe, royale de foie gras, noix torréfiées et gésiers de canard confit

**Charlotte d'asperge vertes du Québec & fromage frais «Le petit Blanchon» de la Fromagerie du Littoral 16\$**

Salade de ruban d'asperge à l'orange et au raifort

**Vichyssoise de topinambour et pétoncle fumé maison, crevette sauvage pochée 23\$**

Graine, huile et pousse de tournesol, groseilles fraîches

**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 Macaire, fricassée d'haricot et champignons King aux lardons, quelques feuilles en vinaigrette

**Caille en crapaudine saisie sur sa peau et glacée à l'orange-adobo 29\$**

Boudin blanc, gaufre minute à la patate douce, carottes rôties et choux, crème sure fumée et jus de caille double

**Surf and turf de homard poché au beurre et ris de veau saisis, glace de viande au poivre et estragon 38\$**

Risotto à la morille et petit pois, artichaut grillé

**Longe de porcelet de la ferme Turlo rôtie et sauce prune et verjus 34\$**

Dauphine de chou-fleur, vert de chou farci à l'épaule braisée, poivron et maïs frais

**Ravioli farcis à la ricotta maison et épinard, sauce tomate à l'ancienne 26\$**

Tomate cerise déshydratée, shiitakes fumés, roquette, copeaux parmesan et huile de citron

**Filet de poisson du jour sur brandade de morue et sauce vierge d'asperge et crevettes nordiques 38\$**

Têtes de violon au beurre de hareng fumé

**LES RÉSIDENCES!**

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