

Menu Dégustation
5 services 69\$/pers
Servis pour l'ensemble de la table
+ accord mets et vins 37\$

Table d'hôte 49\$*
Entrée + Plat + Dessert

Menu Souper

À partager

Planchette de charcuterie "Les cochons tout ronds" et fromages locaux(Hors Table d'hôte)	29
Huitres Fraîches et mignonette	PM
Accras de morue et crevettes de Matane	10
Calamars frits, chutney de tomates et amandes fumées(+3*)	15
Trempeuse de Labneh au zaatar (mélange d'épices au sésame), miel du QC et pain pita	9
Assiette de fromages locaux	9

Entrées

Mousse de mozzarella, tomates, foccacia maison et salade mesclun(+3*)	15
Huitres gratinées x3, au beurre composé à l'ail et fromage de "La Station"	13
Sardines entières, grillées à la portugaise	11
Tartare de truite, avocat, grenade, sumac, crostinis et salade (+3*)	15
Flanc de porc confit, salade de chou au sésame et purée de céleri rave (+3*)	15
Carpaccio de pieuvre braisée à la méditerranéenne, tzatziki au labneh "Le Bédouin, QC" et son chimichurri (+5*)	17

Plats

Zarzuela de Poissons et fruits de mer	34
Sélection de poissons et fruits de mer servis dans un jus à la bisque de homard, patates, amandes (+3*)	
Contre-filet de bœuf AAA grillé et sauce chimichurri	36
Servis avec légumes racines et purée de pommes de terre à l'ail (+5*)	
Tagliatelles maison, Homard de Gaspésie et sa bisque	29
Servis avec lardons fumés et kale sauté	
Crèmeux d'avoine nue aux champignons	26
Avoine nue façon risotto, poêlée de pleurotes , shitakés et paris, chips de parmesan et son émulsion	
Filet de truite et sa croûte de feuille nori	27
Pilaf de quinoa aux algues de Gaspésie et légumes	

Desserts

"Nata", tartelette portugaise	4
Tartelette citron et meringue	9
Fondant au chocolat et ganache aux fruits rouges, glace vanille	11
Sorbet Framboise et Gin Cherry River "Petits fruits Basilic" (+2*)	12
Assiette de fromages locaux	9
Café gourmand, café coureur des bois et Nata (+2*)	12