


Menu Dégustation
5 services 69\$/pers
Servis pour l'ensemble de la table
entre 17h et 20h
+ accord mets et vins 39\$


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

Menu Souper

À partager

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Planchette de charcuterie "Les cochons tout ronds" et fromages locaux(Hors Table d'hôte) | 25 |
|  Assiette de fromages locaux | 12 |
| Assiette de charcuteries locales (+3*) | 15 |
| Huitres Fraîches et mignonette | PM |
| Moules rôties au four, beurre à l'ail et tapenade de tomates confites | 12 |
| Accras de morue et crevettes de Matane | 10 |
| Calamars frits, chutney de tomates épicé et amandes fumées(+3*) | 15 |

Entrées

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Homard de Gaspésie façon rémoulade - Coulis de pois - Tuile à l'huile d'olive (+7*) | 19 |
| Boudin noir maison - Mousseline de Panais - Déclinaison de pommes(+3*) | 15 |
| Dumpling crevettes de Matane -Petits pois, menthe et chèvre frais- Consomé de crabe(+3*) | 15 |
| Flanc de porc confit - Salade de chou au sésame - purée de céleri-rave (+4*) | 16 |
| Sardines entières, grillées à la portugaise x3 | 11 |
| Huitres gratinées x3 au beurre composé à l'ail et fromage de "La Station" | 12 |
|  Salade Mesclun et sa vinaigrette maison à l'huile de tournesol "Arômes des champs" | 10 |

Plats

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pièce de Boeuf du boucher | PM |
| Chaudrée de la mer | 34 |
| Sélection de poissons et fruits de mer, sauce crèmeuse citronnée , petits légumes (+3*) | |
| Vivaneau - Petits Pois à la française | 29 |
| Petits pois, chou, carottes et lard fumé sauté dans un bouillon au miso | |
| Magret de Canard - Carottes - Gingembre | 35 |
| Magret laqué aux jus de carottes, mousseline de carotte au gingembre (+4*) | |
| Tagliatelles fraîches à l'homard de Gaspésie et sa bisque avec lardons | 34 |
| Servis avec lardons fumés, tombée de poireaux et kale (+3*) | |
|  Risotto d'avoine nue aux champignons et noisettes grillées | 29 |
| Morilles, pleurotes, crinière de lion, shitakés... et émulsion de champignons | |

Desserts

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|---------|
| Plateau de desserts à partager, minimum 2 personnes (choix du chef) | 10/pers |
| "Nata", tartelette portugaise | 4 |
| Paris-Brest aux amandes (+2*) | 12 |
| Fondant au chocolat et glace vanille (+2*) | 12 |
| Sorbet Citron et Limoncello "3 lacs" (+2*) | 12 |
| Assiette de fromages locaux (+2*) | 12 |
| Café gourmand = Natas + Café Jamaïcain (Rhum, sucre brun, Chantilly)(+2*) | 12 |

---Veillez nous aviser de toutes allergies ou restrictions alimentaires---