

Menu Dégustation

6 services 75\$/pers
Servis pour l'ensemble de la table
entre 17h et 20h
+ 4 x accords mets et vins 39\$
+ 6 x accords mets et vins 55\$

Table d'hôte 51\$*
Entrée + Plat + Dessert

Menu Souper

Entrées

Planchette de charcuterie "Les cochons tout ronds" et fromages locaux(Hors Table d'hôte)	26
✓ Assiette de fromages locaux	12
Assiette de charcuteries locales (+3*)	15
✓ Trempette de Labneh au Zaatar et miel, servis avec chips de pita	10
Huitres Fraîches et mignonette	PM
Huitres gratinées x3 au beurre composé à l'ail et fromage de "La Station"	12
Calamars frits, chutney de tomates épicé et amandes fumées(+4*)	16
Accras de morue et crevettes de Matane	11
Cromesquis de Boeuf effiloché - sauce tartare (+2*)	14
✓ Salade Mesclun et sa vinaigrette maison à l'huile de tournesol "Arômes des champs"	10
✓ Gaspacho à l'andalousienne (melon, poivron, tomates, comcombre) (+3*)	15
Sardines entières, grillées à la portugaise x3	12
Carpaccio de pieuvre à la méditerranéenne - tatziki au labneh - chimichurri (+6)	18
Moules rôties au four, beurre à l'ail et tapenade de tomates confites	12
Gravlax de saumon et sa garniture du moment(+5*)	17
Flanc de porc confit laqué soy/érable - Salade de chou au sésame - purée de céleri-rave(+3*)	15

Plats

Arroz de Marisco (Riz aux Fruits de Mer, Spécialité portugaise)	59\$/2pers ou 31\$/pers
Sélection de fruits de mer, Riz tomate à la bisque de homard et fumet de poisson, petits pois, poivrons, coriandre	
Pièce de Boeuf du boucher	PM
Pavé de saumon - Petits Pois à la française	31
Petits pois, chou, carottes et lard fumé sauté dans un bouillon au miso	
Tagliatelles fraîches aux crevettes de Matane - bisque de homard - lardons	29
Servis avec lardons fumés, tombée de poireaux et kale	
✓ 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)	12/pers
"Nata", tartelette portugaise	4
Dessert du moment : Crème citron/cardamome - pâte brisée - meringue italienne - fruits des champs	12
Fondant au chocolat et glace vanille (15min de cuisson)	12
Café affogato (espresso, glace vanille) et crème coureur des bois	12
Sorbet Citron et Limoncello "3 lacs"	12
Assiette de fromages locaux	12
Café gourmand = Nata + Café Jamaïcain (Rhum, sucre brun, Chantilly)	12

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