

**4 SERVICES**

60\$ / personne + taxes et service

**ENTRÉES (CHOIX ENTRE)**

**TERRINE**

Canard, moutarde, pistaches, herbes

**CARPACCIO DE BETTERAVES**

Tommes de brebis, câpres frites, aioli

**SOUPE**

**POTAGE DE TOPINAMBOURS**

Blinis, huile aux herbes, crème fraîche

**PLATS PRINCIPAUX (CHOIX ENTRE)**

**PORC**

Porc Nagano, gastrique aux petits fruits et myrique beaumier, légumes racines, gnocchis

**PINTADE**

Farce de chou, foie gras et champignons, légumes racines, pommes de terre aux herbes

**RISOTTO**

Courge butternut, piment gorria, Tomme de brebis, crumble à l'oignon, graines de citrouille

**DESSERT**

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

Fromage Deo Gratias, chocolat noir, coulis canneberge et griotte

**6 SERVICES**

90\$ / personne + taxes et service

**MISE EN BOUCHE**

Carpaccio de boeuf Wagyu, ail noir, verdure, Tomme de brebis

**ENTRÉE FROIDE**

Thon de Gaspésie, cognac, pomme, figues, gourganes, pain miso

**ENTRÉE CHAUDE**

Ravioli de pintade, oeuf coulant, beurre noisette à la sauge

**GRANITÉ**

Menaud Génépi, concombre

**PLAT PRINCIPAL**

Canard Wellington, foam de pomme de terre, demi-glace aux petits fruits

**DESSERT**

Mousse au chocolat et fromage Deo Gratias, coulis griotte et canneberge

**UN TEMPS DES FÊTES LOCAL GRÂCE À NOS PRODUCTEURS CHARLEVOISIENS**

Famille Migneron, Granges Maraîchères Saint-Antoine, Jardins Écho-logiques, Micro-ferme Charlevoix, Lupin fruits, Volières Baie-Saint-Paul, Rose et Lion, Jardin des chefs, Ferme Basque de Charlevoix, Menaud