



PETITES FRINGALES

ARTICHAUT & MASCARPONE 14

En trempette crémeuse, petit grissini
Ajouter 5g Caviar Acadian Sturgeon + 40\$

PÂTÉ EN CROÛTE DE VEAU DES BOIS-FRANCS 19

Foie gras, pistache, canneberge et moutarde au cassis

BIKINI SANDWICH 16

Effiloché de Wagyu «Le bœuf à Fredo», échalotes caramélisées, fromage Hercule de Charlevoix

CROQUETTE DE CANARD DU LAC BROME 16

Fromage Pacific Rock de Portneuf, vinaigrette à la truffe noire

OMBLE DE L'ARCTIQUE FUMÉ PAR NOS SOINS 19

Baie d'aronia, salicorne et crème de raifort

SALADE DE CRABE DES NEIGES 65

Oursin de Rimouski en espuma, caviar *Acadian Sturgeon* 5g

ROCHER CHOCOLAT 14

Gianduja, noisette, orange

LES VIANDES BIO DE CHARLEVOIX 17/chacun

Le Coppa (jambon séché, avec une touche de piment)
Le Lonza (longe de porc séchée roulée dans les épices)
Le Charlo (rehaussé de paprika doux)
Macreuse
Le Pieux (Saucisson de type «Rosette de Lyon»)

NOS FROMAGES QUÉBÉCOIS 19/chacun

1608 de la Laiterie Charlevoix (pâte ferme)
Le Ciel de Charlevoix (bleu)
Le Canotier de l'Isle (pâte ferme)
Le Fleur des Monts (brebis)
14 Arpents (pâte molle)

Viandes et fromages servis en planche mixte pour 5\$ additionnels