



Le Menu du Soir

Le Potage

\*\*\*

### Les Préludes

Melon au porto, prosciutto et petits fruits 8

Verrine de petits pois et fromage frais à l'hydromel,  
mesclun et saumon fumé à chaud de *M. Bégin* 9

Assiette de cochonnailles du *Fou du Cochon*, rillettes et confit d'oignon rouge 9

Pétoncles et poireaux sur pâte feuilletée, sauce légère au vin blanc,  
tomates cerise au vinaigre balsamique 9

\*\*\*

### Les Résistances

Caille farcie au foie gras et pruneaux, sauce légère,  
risotto et légumes du moment 32

Ris de veau flambés au *Val Ambré*, réduction de crème,  
pleurotes, quinoa et légumes du moment 32

Bavette de bœuf au poivre rose, sauce au porto le *Charles-Aimé Robert*,  
légumes du moment et pommes de terre grelot 33

Gigot d'agneau et saucisse du *Kamouraska*, fromage *Sentinelle* fondant,  
chiffonnade de basilic, ragoût de flageolets et ail confit 34

Flétan et crevettes poêlés au beurre de ciboulette et vin blanc,  
étagé de légumes verts et dentelles des bois aux crosses de fougère 36

\*\*\*

### Les Gourmandises

Sorbet estival 6

Crème brûlée à l'érable 6

Gâteau mousseux au chocolat noir et à la liqueur de café 7

*Le souper est servi de 17h30 à 21h du mardi au samedi*