



ENTRÉES

Trempette chaude aux noix de noyer noir et artichaut, crumble de noix caramélisées et huile d'aneth & Bannock, beurre au Piment et érable

Choux braisé et jambon de la Ferme Moreau, moutarde au cèdre et sirop de bouleau

ou

Crème d'oignons fumé au bois d'érable, oignons croustillants au sucre d'érable et pétoncle poêlé

+ 10\$

PLATS PRINCIPAUX

Sébaste, crémeuse au bacon de mer, poireaux au vinaigre d'érable minashkuat, crumble de pain de maïs

ou

Osso bucco de veau, ratatouille, émulsion de pommes de terre et chorizo de la Ferme Moreau

ou

Poitrine de pintade à la mélasse, salade fraîche et bajoue de porc frite

ou

Longe de cerf à l'épinette blanche, rabioles et betteraves rôtis, sauce à l'érable et liqueur de bleuet et moutarde



DESSERT

**MINI CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE ET
VERRINE DE FRUITS ROUGES**

Menu à 85\$/personne. taxes et service en sus.



STARTERS

Warm black walnut and artichoke dip, caramelized walnut crumble and dill & Bannock oil, maple chili butter

Braised cabbage and ham from the Moreau Farm, cedar mustard and birch syrup

or

Smoked onion cream with maple wood, crispy onion and pan-fried scallops + 10\$

MAIN COURSES

Redfish, creamy sea bacon, leeks with minashkuat maple vinegar, cornbread crumble

or

Veal osso bucco, ratatouille, potato emulsion and chorizo from Ferme Moreau

or

Breast of guinea fowl with molasses, fresh salad and fried pork jowl

or

Venison loin with white spruce, roasted rabiole and beet, maple sauce, blueberry liquor and mustard



DESSERT

**MINI CRÈME BRÛLÉE WITH MAPLE AND RED
FRUIT VERRINE**

Menu at \$85/person. Taxes and tip not included.