

menu

ENTRÉES

Velouté de courge butternut, flanc de porc fumé et sablé au thym 10\$

Betteraves rôties, syphon au fromage de chèvre, relish de betteraves et réduction de bière à la framboise 12\$

Rillettes de saumon et gaufre à la bière 16,50\$

Tartiflette au fromage l'Émerick 17,50\$

PLATS

Burger de cerf, fromage bleu d'Élisabeth, luzerne servi avec salade du chef et pommes de terre grelots 24,95\$

Poulet rôti sur coffre sauce gastrique aux canneberges, pommes de terre Portneuf et son embeurrée de choux 25,95\$

Jambon au foin de maïs sauce miel et moutarde, endives rôties et poireaux à la crème 25,95\$

Blanquette de pintade façon Laurier 28,95\$

Papardelle au cerf, légumes racines et copeaux de Franc-Gilles 31,95\$

Bar rayé bouillon au vin blanc, linguine aux herbes et champignons King 34,95\$

Tomahawk de cerf sauce au porto, poêlées de légumes, riz sauvage et pommes de terre grelots 39,95\$

Boeuf braisé au vin rouge et romarin, purée de céleri rave et courge poivrée rôtie 41\$

DESSERTS

Gâteau aux dattes sauce à l'érable 10\$

Tarte à la frangipane aux poires 10\$

Courge confite sauce fromage Madeleine 10\$

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Fromage Warwick

Fromagerie du Presbytère

La Pintarade

L'Érablière du Cerf Rouge

La Jambonnière

La Belle Campagne