

MENU

Les trouvailles du terroir :

La Caille de L'Île et sa sauce à l'orange
Les Raviolis de Cerfs, sauce rosée
Le pavé de Saumon grillé, sauce aneth et citron
Le filet mignon de Bœuf , sauce d'enfer (sauce aux poivres)
Le filet de Bison sauce à la moutarde de meaux
Le mignon de Wapiti , sauce aux champignons sauvages
Le Terre et Mer (filet de bœuf, crevettes et pétoncles)
Le duo Crevettes et Pétoncles , sauce au pernod
La mignardise d'Autruche , sauce framboise et cassis
La Trilogie de Gibier (Autruche, Wapiti et Bison)

Les Desserts

Les Préambules :

La Terrine de Bison et ses confits aromatiques
Le Wellington d'Escargots
Le Saumon fumé
Le Cocktail de Crevettes
Le Croûton chaud au Mignerion (fromage de Charlevoix)
Le Potage

Table D'hôte A partir de 35\$