



## Entrées

Potage aux légumes d'automne de la **Ferme Jacques Coulombe et fils** et sambuca

Pêche grillée laquée au miel des **Ruchers de l'île d'Orléans**, émietté de fromage feta de la **Ferme Audet**, mascarpone, huile aromatisée au *Myrique baumier* et *mélilot*

Carpaccio de bœuf, salsa pebre, réduction de vinaigre d'épinette de la **Vinaigrerie du Capitaine**, copeaux de parmesan et mayonnaise aux fines herbes

Huitres charnues « *Le trésor du large* » des **Iles de la Madeleine**, gelée de Pineau des Charentes et caviar de bacon de mer **d'Océan des saveurs**

Foie gras au torchon, gelée de cidre à la framboise poivrée de **Cidrerie Verger Bilodeau**, crumble de pain d'épices, pain campagnard grillé et réduction de mistelle de framboise

## Plats Principaux

Ravioli à la courge butternut, beurre blanc à la sauge, courge confite de la **Ferme Le Bunker** au Nectar de glace de **Cidrerie Verger Bilodeau** et *comptonie voyageuse* 55\$

Magret de canard de la **Ferme Orléans**, sauce Bigarade au vinaigre de sève d'érable de la **Vinaigrerie du Capitaine** et *nard des pinèdes* 65\$

Jarret d'agneau du Québec frotté à l'ail noir de **Balsai**, sauce au cinzano rouge et jeunes pousses de *sapin baumier* 70\$

Côte de bœuf au jus (10oz), glace de vin rouge « *Village des Entres-Côtes* » de **Vignoble Isle de Bacchus**, *sumac vinaigrier* et vinaigre balsamique 70\$

Pot en pot d'Alexandra ; Généreuse portion de fruits de mer et poissons de la **poissonnerie MJM**, sauce Homardine et pâte feuilletée 76\$

## Dessert

Tartuffo au citron, sirop de *Limoncello Lore & Legends*, tuile miel et thym