

ÉQUINOXE D'ÉTÉ

4 SERVICES..... 79

ACCORD 45

DANS LA MER...MELADE 14

Huîtres fraîches des Maritimes (4), sabayon aux agrumes & à l'Amermelade, mignonette gin, pamplemousse rose & Angostura, poudre de fizz

TÎA FRESCA LA FRAISINETTE..... 28

Ceviche de flétan frais de la Gaspésie, gaspacho de fraise, concombre, lime, fenouil & tomate au vinaigre de sureau Métisse, poivre des dunes & pétales de rose, granité au thé d'épilobe, bourgeons de jeunes sapins, tuiles de fraises & fenouil

YOUPPI CHEZ SCHWARTZ'S 25

Smoked meat de bœuf, rub au genièvre immature, laque à la racine de cola & raifort, pommes de terre dauphines au cheddar, chou crémeux, cornichons marinés, oignons perles & moutarde baseball au curcuma

SUR LES QUAIS PRIX DU MARCHÉ

Homard frais de la Gaspésie, vierge de tomates aux têtes de violons, moules, crevettes, bourgots, copeaux d'amandes, pain grillé crousti-moelleux, mayonnaise à la tomate séchée, sauce Romesco, chiffonnade d'herbes, tomates confites

MAMA... MI... AM!! 27

Cavatelli maisons au blé biologique du Saguenay, poêlée de champignons de cultures du Québec au vin blanc, ail rôti, échalotes, espuma au Alfred le fermier & vendanges tardives, rubans d'asperges & œuf de cane parfait

LE POULPE DES PRÉS SALÉS 35

Côtelette d'agneau du Québec grillé & pieuvre, sauce chimichurri aux herbes salées & citron confit, chips de chorizo de Charlevoix, émulsion à l'artichaut, artichauts marinés, tomates rôties à l'origan frais

VOL AU-DESSUS D'UN NID DE COUCOURGES..... 26

Fine tarte à l'oignon, boudin noir maison, courge cuite en croûte de sel, cipollinis rôtis, glace de légumes, cassis de l'Île, pétales d'oignons marinés, émulsion de poireaux, poireaux fermentés, purée de courge & dukkha du nord

LAISSEZ-LE SAKE TANT QUI POURRA..... 29

Omble de Charlevoix, kimchi aux herbes salées, crevettes croustillantes, nori, mayonnaise à l'huile de crustacé, miso de Massawippi, gingembre & piment

ÉQUINOXE D'ÉTÉ

4 SERVICES..... 79
ACCORD45

PAIN, AMOUR & FANTAISIE..... 8

Pain à la crème biologique du Saguenay moulu sur pierre au moulin de François Borderon, beurre frais artisanal de la Fromagerie du Presbytère - le petit lait qui en est extrait est recyclé pour la fabrication de notre fameux pain à partager!

D E S S E R T S

LES RACINES BARBARES DE BASILIC LA BREBIS 15

Sponge cake basilic, crémeux au yogourt de brebis & chocolat blanc au basilic, biscuit sablé, gel fraise & rhubarbe, rhubarbe confite, écume de bière blanche, micro-pousse de basilic, sorbet fraise

GARGOUILLI GOURMANDO 14

Brownie moelleux au chocolat Saint-Domingue 70%, sorbet à l'argousier & au pamplemousse ruby, gel au Génépi du Québec, crémeux au chocolat & feuillantine au cacao

LA RONCE DU MONT IDA 15

Mille-feuille glacé au miel du Rucher des Basses-terres, coulis de framboises, framboises fraîches, Chantilly au chocolat blanc, crémeux mélilot & sorbet de framboises



P O U R L E S M O M E S

MENU ÉLIOT 15

Pâtes au tomates...faites avec amour. Breuvage au choix
Dessert + 5

MENU LOIC 35

Smoked meat, rub au genièvre immature, laque à la racines de cola & raifort. Pommes de terre dauphines eu cheddar, chou crémeux, cornichons marinés, oignons perles & moutardes baseball au curcuma.

Cavatelli maison au blé biologique du Saguenay, poêlé de champignons de culture du Québec au vin blanc, ail rôti, échalotes, espuma au Alfred le fermier et vendanges tardives, rubans d,aspeges & oeuf de cane parfait

Breuvage au choix. Dessert + 10