

CIEL! LE MENU

Dès 17h00

Soupe du jour	6,00
Salade verte, vinaigrette française	6,00
Salade au «Ciel de Charlevoix», betteraves, endives, raisins, oignons au vin rouge et vinaigrette aux noisettes	12,00
Cake de poissons, émulsion de concombre et salade	12,00
Corned beef, moutarde maison, choux de bruxelles, poivrons et cornichons	12,00
Crevettes et cuisses de grenouilles sautées, gnocchi maison et jus à l'ail noir	14,00
Anguille fumée de Kamouraska, pommes et betteraves marinées au vinaigre de framboise et citron confit	14,00
Carpaccio de loup-marin, chips de shiitake, chou-fleur et sabayon	14,00
Mozzarella di bufala, smoked-meat de flanc de porc et duo de tomates, émulsion de basilic	15,00
Torchon de foie gras, pain brioché, chutney de cassis, popcorn et huile de noisette	18,00

Tofu mariné, purée de pommes de terre, romanesco grillé, courgettes et pois sucrés	20,00
Ballotine de volaille bio, pommes de terre et carottes rôties, rapini, oignons rouges marinés, jus au citron confit et estragon	25,00
Cannelloni de cerf, orge noir, tomates séchées, ragoût de champignons de saison	26,00
Omble chevalier fumé, caviar de mullet, céleri-rave, fenouil, lentilles et jus de carotte aux amandes	29,00
Pièce de bœuf «Québec», garniture du moment	30,00
Côte de porc bio, betteraves jaunes, choux de Bruxelles, tomatillo, poblano frit et chimichurri	31,00
Morue rôtie, asperges, salicornes, panais, chou-fleur mariné et sauce bisque	32,00
Magret de canard BBQ, purée de courge butternut fumée, cippolini, brocoli, pleurotes	36,00
Poisson du jour	prix du marché
Choix du boucher	prix du marché

À PARTAGER

Sélection de fromages du Québec (50g)	7,00/mex
Plateau de la mer	25,00
<i>Sélection du moment</i>	
Plateau de charcuteries fait maison	25,00
<i>Avec foie gras (20g)</i>	28,00

Menu du chef
David Forbes

et ses sous-chefs
Nicolas Villeneuve
et Martin-Philippe Gill