

CIEL! LE MENU

Dès 17h00

Soupe du jour	7,00
Salade verte, vinaigrette française	7,00
Cake de poisson, salade de daïkon, fenouil et citron confit	12,00
Le “gargouillou”, purée d'oignons caramélisés, croûtons, échalotes frites et copeaux de fromage Hercule	14,00
Anguille fumée de Kamouraska, caviar et pomélo	14,00
Orgetto de betteraves, fromage bleu Ciel de Charlevoix endives et pacanes	14,00
Mozzarella di bufala, caponata et bette à carde	15,00
Crevettes et cuisses de grenouille sautées, gnocchi maison au piment d'Espelette	15,00
Torchon de foie gras, pain brioché, chutney de cassis, popcorn et huile de noisette	18,00
Ris de veau confits, chips de panais, salade de légumes marinés	22,00
●	
Tofu mariné, purée de courge, romanesco grillé, courgettes et pois sucrés	21,00
Ballotine de volaille bio, pommes de terre et carottes rôties, rapini, oignons rouges marinés, jus au citron confit et estragon	26,00
Smoked meat d'agneau, garniture aux herbes fraîches, hummus de pois chiche et poêlée de légumes	28,00
Boudin basque, dahl, chou-fleur et choux de Bruxelles rôtis, pico de gallo	28,00
Joues de porc braisées, haricots blancs, chorizo, oignons cipollini et salsifi	29,00
Morue rôtie, carbonara d'oignons, brocoli et haricots verts, crème de poblano	29,00
Râble de lapin à la moutarde, cavatelli au jus de carotte, effiloché de lapin braisé et petits légumes	30,00
Pièce de bœuf «Québec», garniture du moment	32,00
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
Avec foie gras (20g)	30,00

Menu du chef
David Forbes
et ses sous-chefs
Nicolas Villeneuve
et Martin-Philippe Gill