

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
Jambon de canard, œuf à la coque frit, pressé de pommes de terre, laitue frisée et vinaigrette au miel épicé	12,00
Cake de poissons, émulsion de concombre et salade	12,00
Mousse de foie gras de canard, pain aux épices et légumes en marmelade	13,00
Calmars marinés et poêlés, salade de quinoa et légumes croquants	13,00
Crème de pommes de terre et cheddar de l'Île-aux-Grues, escargots poêlés	14,00
Crevettes et cuisses de grenouille 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

Spaetzle maison aux champignons sauvages, fèves de lima, kale et fromage Le Secret de Maurice	20,00
Raviolis maison au fromage de chèvre, vrilles de pois, courgettes, tomates confites, pacanes et purée de betteraves	24,00
Ballottine de volaille des «Viandes biologiques de Charlevoix», purée de carottes au cumin, oignons au vin rouge, panais, pommes de terre ratte et sauce à l'estragon	25,00
Macreuse de bœuf, garniture et sauce du moment	28,00
Ombre chevalier, céleri-rave, crevettes nordiques, fenouil, lentilles béluga et sauce au persil	29,00
Thon et palourdes, haricots, salsifis et crèmeuse de topinambours	32,00
Fesse de cerf, betteraves chioggia, champignons, purée de maïs et sauce civet	36,00
Duo d'agneau du Québec, longe rôtie et épaule braisée, purée de panais à la coriandre, vinaigrette jus d'agneau	38,00

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 <i>Sélection du moment</i>	25,00
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