



LA FAIM DE LOUP



CARTE DU SOIR | DINNER MENU

Dimanche au mercredi : 17h30 à 20h30 | Sunday to Wednesday: 5:30pm to 8:30pm

Jeudi au samedi : 17h30 à 21h30 | Thursday to Saturday : 5:30pm to 9:30pm

ENTRÉES | APPETIZERS

- MOUSSE DE COURGE GRILLÉE ET PARFUMÉE À LA SAUGE**
Asperges vertes de l'Île d'Orléans, vinaigrette aux petits fruits et caméline croustillante 15 \$
ROASTED SAGE-FLAVOURED SQUASH MOUSSE: Green asparagus from Île d'Orléans, berry vinaigrette, and crispy camelina
- ESTURGEON DU LAC SAINT-PIERRE FUMÉ**
Persil de mer, relish de têtes de violon et crème sure au sumac 14 \$
SMOKED STURGEON FROM LAC SAINT-PIERRE: Sea parsley, fiddlehead relish and sumac sour cream
- TARTARE DE CERF ROUGE DES APPALACHES**
Ail noir maison, champignons marinés aigres-doux et huile de tournesol 15 \$
APPALACHIAN RED DEER TARTARE: Homemade black garlic, sweet and sour marinated mushrooms, and sunflower oil
- CAILLE DU CAP-SAINT-IGNACE**
Laque au sirop d'érable et à l'argousier, betterave rôtie au myrique baumier 15 \$
QUAIL FROM CAP-SAINT-IGNACE: Maple syrup and sea buckthorn lacquer and sweet gale roasted beets
- FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME GOULU**
Escalope poêlée, pomme caramélisée au sirop de bouleau, jus de viande aux baies de sureau extra 6 \$ | 22 \$
DUCK FOIE GRAS FROM THE GOULU FARM: Pan-seared cutlet, caramelized apple with birch syrup, and elderberry meat juice shavings
- TATAKI DE LOUP MARIN**
Aigrette aux boutons de marguerites et salicorne, graines de chanvre torréfiées extra 4 \$ | 19 \$
ATLANTIC WOLFFISH TATAKI: Daisy and samphire bud aigrette and roasted hemp
- Potage Huron-Wendat du jour** 12 \$
Huron-Wendat soup of day

PLATS DE RÉSISTANCE | MAIN COURSE

- Gibier fumé sur charbon de bois** prix du marché
Charcoal-smoked game *Market price*
- FLÉTAN DU FLEUVE SAINT-LAURENT**
Bacon de mer, riz de la Gaspésie, salade de radis et asperge, beurre fin au thé de la Minganie 32
HALIBUT FROM THE SAINT LAWRENCE RIVER : Sea bacon, Gaspésie rice, radish and asparagus salad, and fine butter flavoured with Mingan tea
- CÔTE DE BISON BRAISÉE AUX ÉPICES DU GUERRIER**
Semoule de maïs crémeuse, Cipollini confit, condiment de canneberge extra 16 \$ | 54 \$
BRAISED BISON RIB WITH ÉPICES DU GUERRIER : Creamy cornmeal, cipollini confit, and cranberry condiment
- MÉDAILLON DE SANGLIER DE SAINT-AUGUSTIN**
Purée de panais fumé, pleurote de Charlevoix, sauce Grand Veneur à la gelée de cèdre 38 \$
WILD BOAR MEDALLION FROM SAINT-AUGUSTIN: Smoked parsnip purée, Charlevoix oyster mushrooms, and cedar jelly grand veneur sauce
- MORILLES FARCIES AU RIZ SAUVAGE ET CHAMPIGNONS**
Haricots blancs au beurre de sauge, armillaires rôties et têtes de violon 31 \$
MORELS STUFFED WITH WILD RICE AND MUSHROOMS, white beans with sage butter, roasted honey fungus mushrooms, and fiddleheads
- POITRINE DE CANETTE DU LAC BROME EN CUISSON LENTE**
Topinambours onctueux, carottes glacées au jus de cassis, sauce au genévrier 32 \$
SLOW-COOKED DUCK BREAST: Creamy Jerusalem artichokes, carrots glazed with currant juice, and juniper sauce

EXTRAS

- Foie gras, catégorie A poêlée de la ferme Goulu (60g) | Pan-seared grade-A foie gras from the Goulu farm (60g)** 15 \$
- Poêlée de champignons | Pan-seared mushrooms** 6 \$

DESSERTS

- LA GOURMANDISE AUX PETITS FRUITS : Crèmeux mélilot, meringue aux petits fruits, sorbet à la camerise, crumble** 11 \$
Creamy sweet clover, berry meringue, haskap sorbet, and crumble
- LE CHOCOLAT : Entremet, biscuit aux noisettes, mousse au chocolat noir, crème anglaise au thé de la Minganie** 10 \$
Entremet, hazelnut cookie, dark chocolate mousse, and Mingan tea-flavoured English cream
- L'ÉRABLE : Tartelette, mousseline à l'érable, Chantilly au poivre des dunes, tuile fine croustillante** 11 \$
Tartelette with maple mousseline, dune pepper Chantilly, and crispy thin tiles
- LE PLATEAU DE FROMAGES : Découverte autour de 3 fromages du Québec, croûtons de bannique, petits fruits séchés, noix** 18 \$
Discovery of three Quebec cheeses, bannock croutons, dried berries, and nuts

plat végétarien / *Vegetarian dish*

Salle à manger seulement / *Dining room only*

FORMULE TABLE D'HÔTE

- 3 SERVICES | 3-COURSES MENU : entrée, plat de résistance et dessert | appetizer main course & dessert** 57 \$
- 4 SERVICES | 4-COURSES MENU : potage, entrée, plat de résistance et dessert | soup, appetizer main course & dessert** 65 \$

Taxes et service en sus | Taxes and gratuities are extras