



× DROIT/DÉCALÉ
RIGoureux/RÊVEUR
ÉLÉGANT/REBELLE
MESURÉ/SIMPLE
PASSIONNÉ/PASSIONNÉ ...

× ENTRÉES

- Soupe à l'oignon** / Onion soup 10.
oignons espagnols, perles et cipollinis, bière rousse, crostinis et cheddar L'Épave /
spanish, pearl and cipollini onions, red ale, crostinis and L'Épave cheddar
- Avocats et grains anciens** / Avocado and cereals 10.
toast de grains anciens, avocat et tofu soyeux, concombres, pomme grenade, fromage d'amandes /
cereal toast, avocado and tofu, cucumber, pomegranate, almond vegan cheese
- Tartare de bison** / Buffalo tartare 17.
boutons de marguerite, avelines rôties, vin rouge et huile de noisettes, chips de pain /
daisy buds, red wine, roasted hazelnuts, bread chips
- Fromage Les Grondines** / Les Grondines cheese 10.
fondue, ketchup aux fruits, saucissons, cornichons / fondue, fruit ketchup, pickles, sausages
- Antipasto** 18.
fruits, légumes, viandes, poissons, fromages et pain /
fruits, vegetables, meats, fishes, cheeses and bread
personne supp. 15.
- Foie gras au torchon** 20.
caramel de vin blanc, marmelade de mandarines, purée de dattes et brioche à l'anise étoilé /
white wine caramel, mandarine marmalade, datte purée, star anise brioche
poêlé 25.
- Ravioli de foie gras** 19.
purée et macédoine de celeri-rave, sauce brandy et raisins blonds /
puréed and diced celery root, brandy and golden raisin sauce
- Pieuvre grillée** / Grilled octopus 16.
salade pommes de terre Gabrielle, bourgots, chorizo / fingeling potatoes, whelks and chorizo salad
- Huevos Ranchero** 9.
fougasse maison aux herbes, concassé de tomates, haricots rouge frits, yogourt de bufflonne et oeuf au plat /
homemade herb foccacia, tomato salsa, buffalo yogurt, refried red beans and baked egg



× PRINCIPAUX

Pintade de la ferme J.K. / J.K.'s farm guinea fowl 28.
cannellonis, cuite en cocotte, pâte à la morille, sauce tomate et jus de cuisson corsé /
cannellonis, casserole, cooked, morel pasta, tomato sauce and meat glaze

Prise du jour poché / Poached daily catch 34.
jus de betteraves, sarrasin blond aux citrons confits, fenouil, betteraves poêlées /
beet juice , candied lemon buckwheat groats, fennel, red beets

Le végétarien 24.
paté chinois de lentilles, maïs en crème et purée au fromage en grains, ketchup d'aubergines /
lentil sheppard pies, cream-style corn and cheese curds potato purée, eggplant ketchup

Cerf des appalaches / Appalachian red deer 36.
purée de topinambours, pomme Anna, bleuets, haricots à l'échalotes, porto et chocolat / 36.
sunchoke purée, Anna potatoes, blueberries, green beans, port and chocolate pour 2 / 69.

Le Canard Du Village 31.
poitrine fumée, cuisse confite, pain à l'oignon et L'Origine de Charlevoix, champignons et sauce vin rouge/
smoked breast, confit leg, onion and L'Origine de Charlevoix cake, mushrooms and red wine sauce

Le végétalien / Vegan 28.
chou-fleur grillé, tombée de chou, kale farci de Bruxelles, noix de Grenoble et Granny Smith, glace de légumes /
grilled cauliflower, sautéed cabbage, Brussel sprouts, Walnuts and Granny Smith stuffed Kale, vegetable glaze

Ris de veau au café / Coffee crusted sweetbread 35.
en semoule au café, gnocchis de patates douces, purée d'oignons caramélisés, King marinés, vin blanc et café/
cornmeal and coffee crusted, sweet potato gnocchis, caramelized onion purée, marinated king, white wine and coffee



* Une confiance aveugle...
Blind trust ...

5 services 65. / personne

Extra foie gras au torchon 20.

foie gras poêlé 25.

Vins en accord 35/55.

Doit être choisi par tous les convives de la table.
must be chosen by all guests at the table



× DESSERTS

Ananas et rum / Pineapple and rhum 10.
ananas confit au rum, financier et mousseline à la pistache /
rum poached pineapple, pistachio cake and mousseline

Glace ou sorbet / ice cream or sorbet une boule 6.
ton choix, biscuit sablé et madeleine / served with shortbread cookies and madeleine boule supplémentaire 4.

Tiramisu au thé matcha / Matcha tea tiramisu 10.
rien de plus à dire / not much more to say

Moelleux au chocolat / dark chocolate cake (15 minutes) 12.
ganache fouettée au chocolat blanc, tire eponge, purée de cerises sûres, griottes au chocolat noir /
white chocolate ganache, honeycomb toffee, sour cherry purée, dark chocolate coated guinettes

