



× DROIT/DÉCALÉ  
RIGOREUX/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
- Risotto à la betterave** / red beet risotto 9.  
parmesan et mascarpone, chèvre rôti, paille de betteraves jaunes /  
parmesan and mascarpone, roasted goat cheese, yellow beet pomme paille



× 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 /  
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

