

## Menu Expérience Charlevoix

Le menu expérience est un menu gastronomique haut-de-gamme mettant en valeur les produits nobles de la région de Charlevoix.

À emporter à partir de 54,95\$  
(Minimum 10 personnes)

### L'ENTRÉE

- 1 Tartare de boeuf aux câpres, cornichons, échalotes françaises et moutarde, croustilles de pommes de terre et verdurette
- 2 Salade gourmande du **Fumoir St-Antoine**, saumon et truite fumés, rillettes et mousse et salade chinoise croquante au gingembre, huile d'olive et citron

### LE POTAGE

- 1 Velouté du jour

### LE PLAT PRINCIPAL

- 1 Carré de veau de la **Ferme La Marre** gratiné  
Champignons et fromage 1608 de la **Laiterie Charlevoix**,  
Sauce au vinaigre de cassis et bleuets, sirop de bouleau de la **Coop de l'Arbre** **54,95 \$**
- 2 Duo terre et mer & poitrine de pintade farcie aux bleuets,  
Sauce aux myrtilles et vinaigre de pomme des **Vergers Pedneault** **57,95 \$**  
Crevette, pétoncle, homard, bisque aux fines herbes.

### LE PLATEAU DE FROMAGES AUX SAVEURS DE CHARLEVOIX

Assiette spéciale de la **Laiterie Charlevoix**, de la **Maison d'affinage Maurice Dufour** et de la **Chèvrerie Charlevoix** **+ 9,95 \$**

### LE DESSERT

- 1 Dessert du moment inspiration du chef

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent