



Menu planchette

Le forfait inclut une planchette parmi les choix présentés.

Les produits offerts sont choisis avec un souci de proximité et cuisinés sur place afin de vous offrir la meilleure qualité.

Nos planchettes

Charcuteries 18 \$

Saucisson sec de la région, charcuterie du moment, rilette ou terrine de gibier confit d'oignons, mayonnaise de boutons de marguerite et gelée à la bière

Poissons 18 \$

Poissons en trois façons, émulsion froide aux fines herbes, câprons et légumes marinés

Fromages fins 18 \$

Fromages québécois, biscottis maison aux bleuets séchés, noix de grenoble sablées, gel à la figue et gelée de pomme

Dégustation 18 \$

Charcuterie du moment, fromage fin et poisson façon Baluchon, confit d'oignons, émulsion froide aux fines herbes, biscottis aux bleuets et gel à la figue

En ajout (30 gr)

- Saucisson du moment 5 \$
- Charcuterie maison 5 \$
- Truite de notre fumoir 5 \$
- Fromage québécois 6 \$

Propositions gourmandes

Mélange d'olives marinées 3 \$

Potage du moment 8 \$

Soupe miso du Québec 8 \$

Légumes taillés et riz sauvage

Salade fraîcheur 9 \$

Mélange de fines laitues, poires infusées au vin épicé,
noix sablées à l'érable et vinaigrette au miel La Piqûre

Tartare nordique 16 \$

Tartare au couteau, émulsion froide au sapin baumier
et boutons de marguerite, bleuets et croûtons maison

Desserts

Crème brûlée 12 \$

Crème onctueuse au sirop de bouleau,
truffe au chocolat noir aromatisée au thé des bois

Douceur à la noix de coco 13 \$

Mousse légère à la noix de coco et son centre aux fruits rouges, ananas caramélisés,
meringue croquante et gel de framboises

Poires et praline 12 \$

Gâteau à la praline, cubes de poires, crumble à
la noisette, gel de poires vanillées et crème glacée à la vanille