

Les moments à ne pas manquer



Semaine de la Coupe du Monde | 8 au 12 octobre

Cheffe Alexanne Grenier | Plats Tapas à partager

Chef Oli Godbout | 14 & 15 Novembre

Fondateur et ancien chef exécutif du réputé restaurant **La Planque** à Québec, Oli incarne l'excellence culinaire locale avec plus de 18 ans d'expérience, une créativité qui transforme chaque assiette en œuvre d'art gourmande

Cheffe Fanny Lehouiller | 16 & 17 Janvier

Fanny transforme chaque repas en une expérience mémorable. Demi-finaliste de Chefs de Bois, gagnante de 3-2-1 BBQ et participante remarquée à Les Chefs!, elle marie créativité audacieuse et passion du feu pour offrir une cuisine raffinée, conviviale et pleine de caractère.

Chef Jean-Michel Tinayre | 6 & 7 Février

Chef créatif et visionnaire, Jean-Michel réinvente la cuisine végétale avec audace et raffinement. À la tête de La Mangue Verte et cofondateur de Chickumi, il transforme le pois chiche en mets gourmands et innovants, alliant textures croquantes, sauces maison et une démarche écoresponsable. Son style : une architecture des goûts où plaisir, santé et durabilité se rencontrent.

Laiterie Charlevoix | Raclette Festive | 23&24 Avril

Plongez dans l'ambiance chaleureuse de notre Raclette Festive avec la Laiterie Charlevoix : fromages fondants, plats d'accompagnement savoureux, et musique live pour une soirée gourmande et conviviale à souhait.

AUBERGE & CAMPAGNE

BISTRO

Un menu en collaboration avec Alexanne Grenier (À Table), Arnaud Marchand (VériTable) et Lisa (moi même)

BURATTA à la tomate cerise confite et pain	\$ 16	CRABE CAKE Servi avec salade verte et sauce au gingembre	\$ 19/24
FONDUE PARMESAN AU HOMARD & BRANDY \$ 12 Fondue (x1) avec salade verte		SÉBASTIE DE GASPIE Légumes, pommes de terre, sauce beurre blanc	\$ 25
TARTARE BOEUF & SHIITAKE \$ 19 Échalotes, Shiitake, Boeuf. Servi avec croûtons		JOUE DE BOEUF Purée de pommes de terre, légumes au beurre, sauce, salade verte	\$ 31
ACCRAS (3) Morue & crevettes, sauce ranch, huile d'herbes	\$ 17	RAGOÛT VÉGANE Haricot de soya, tofu, topinambour, champignon, épinard <i>Sans gluten</i>	\$ 18
CALMARS FRITS \$ 15 Calmars, sauce maison		NACHOS Chips de maïs, salsa de tomate, pickle d'oignon rouge, fromage	\$ 16
GRAVLAX À LA SUÉDOISE \$ 17 Hovmästarsas à l'aneth. Servi avec croûtons		CHILI CON CARNE Chips de maïs, fromage, salade	\$ 21
CHOU-FLEUR FRITS (3) Sauce ranch	\$ 11		
POTAGE ASPERGE Asperge, épinard, salsa verte	\$ 12		
CRÈME DE TOMATE ET POIVRON RÔTI \$ 12			



Cheesecake maison
 Gâteau croquante au café
 Sorbet aux fraises
 La barre de dubaï (pistache, chocolat)