

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



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