

Guillaume Barry Chefs exécutif et son équipe vous feront découvrir tout leur savoir faire et leur passion pour une cuisine savoureuse faite de produits frais et locaux.  
Tout ce que nous préparons est fait maison (les plats bien entendu, mais aussi les desserts et le pain...).

## Menu Artevino

### Bouchées apéritif (3 bouchées par personne)

Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive  
Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île  
Cannelé au prosciutto et échalotes

### Entrées

Gravlax de saumon maison à l'aneth, sauce tzaziki  
blinis aux cumin et épinards,  
ou

Tarte aux légumes de saison et fromages fins du Québec  
Jeune salade et vinaigrette moutarde

### Plats

Filet de porcelet braisé, jus de braisage, petits légumes  
Purée de pommes de terre aux champignons des bois  
ou

Ballotine de volaille farcie au basilic, tomates confites et padano  
Polenta crémeuse, croustillant au chou fleur et jus corsé  
ou

Filet de saumon mi-cuit à la lime et menthe,  
Tagliatelles maison concassé de tomates à l'ancienne et gremolata

### Desserts

Praliné croustillant chocolat noir, blanc et café  
Ou  
Tiramisu au Tia Maria  
ou  
Tarte Tatin de l'Artevino, crème anglaise



(\*)Menu identique pour tous les convives.

Possibilité de choisir 2 entrées et 2 plats: dans ce cas un supplément de 3\$/pers sera ajouté au tarif.

Frais de service et taxes en supplément

Nous pouvons adapté le menu pour les personnes allergiques  
Plats végétariens sur demande.

## Menu Gourmand

### Bouchées apéritif (3 bouchées par personne)

Gougère tiède au Louis d'or, mayonnaise à l'huile d'olive  
Feuilleté tomate confite, parmesan et ail noir de l'Île  
Cannelé au prosciutto et échalotes

### Mise en bouche (supplément 5\$)

Cannellonis de pétoncle, fondue de poireaux  
et jus de coque crème

### Entrées

Crème brûlée de foie gras, poire pochée  
brioche maison toastée et sirop de merisier  
Ou

Flan de crevettes de Matane,  
Julienne de légumes et bisque de homard

### Plats

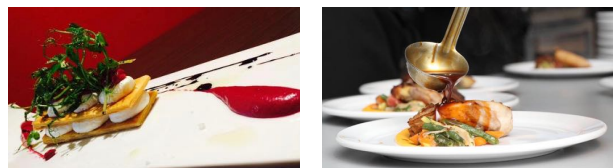
Tatin d'agneau, chèvre frais fermier de Charlevoix et aubergines  
Concassé de tomates à l'ancienne, crumble d'ail noir de l'Île  
d'Orléans  
Ou

Épaule de bœuf en cuisson sous vide basse température  
Sauce grand Veneur, gratin dauphinois et potée de légumes oubliés  
Ou

Saumon en croûte d'amande et lime  
Beurre blanc au gingembre, tagliatelles maison concassé de  
tomates à l'ancienne et gremolata

### Desserts

Entremet exotique aux fruits de la passion et mousse coco  
Ou  
Tarte Tatin de l'Artevino, crème anglaise  
Ou  
Tarte chocolat framboise



(\*)Menu identique pour tous les convives.

Possibilité de choisir 2 entrées et 2 plats: dans ce cas un supplément de 3\$/pers sera ajouté au tarif.

Frais de service et taxes en supplément

Nous pouvons adapté le menu pour les personnes allergiques  
Plats végétariens sur demande.