



RESTAURANT

Un menu aux fines saveurs vous est proposé dans une magnifique salle à manger vitrée offrant une vue sur le lac et les montagnes. Notre chef **Samy Benabed** vous propose une fine **cuisine boréale** à travers des plats originaux et savoureux, conçus à partir des meilleurs produits du **terroir québécois**.

Laissez-vous tenter par l'harmonie séduisante des mets et des vins d'importation privée, sélectionnés avec soins par notre sommelière!

Ouvert du jeudi au lundi. Réservation obligatoire au **819 532-3397**.

MENU – TABLE D'HÔTE 4 services

44.95 \$

- Petits pois, marjolaine & basilic citron
- Tartare de bœuf, fleurs de sureau & tuiles au levain
- Concombre, oursin & baume de mélisse

- Gnocchis, aubergines & fromage Louis d'Or
- Canard, carottes & Polypore soufflé – **3 \$ d'extra**
- Truite fumée, brocolinis & ail noir

- Chocolat et thé des bois, riz sauvage soufflé

- Assiette de fromage d'ici + **16 \$**
- Huître, trésor du large (Îles de la Madeleine) – **3 \$ ch.**

AU PLAISIR DE VOUS SERVIR!