



# LES LABOURS

RESTAURANT

## —☰ ENTRÉES CARTE TH

SALADE VERTE	9	
POTAGE DU MOMENT	11	
CAROTTES FUMÉES POIVRE DES DUNES, RICOTTA DE CHÈVRE, KALE, ARGOUSIER	14	
PANCETTA D'AGNEAU MAISON CHOUX DE BRUXELLES, CHOU-FLEUR, AIL NOIR	15	
OMBLE DES ÉBOULEMENTS CONFIT POIREAUX, KIMCHI	15	
TERRE ET MER PORC BIO, PÉTONCLE HARICOTS LINGOTS	17	3
FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE WHISKEY, PACANES, ENDIVES	22	8
PIEVRE GRILLÉE ROMESCO, POMMES DE TERRE, CHORIZO, CRÈME SURE	22	8

## —☰ PLATS CARTE TH

ENDIVE À L'ORANGE QUINOA, SAFRAN NORDIQUE, FENOUIL, TOFU AU PAPRIKA FUMÉ	28	
POULET DES VIANDES BIO CHAMPIGNONS, ORGE, BEURRE PRALINÉ ÉPINARDS	32	
JOUES DE PORC BIO GNOCHIS, LARDONS SAUCE À LA BIÈRE DE CHARLEVOIX	32	
POISSON D'ARRIVAGE DÉCLINAISON DE CELERI, POMMES ET POMMES DE TERRE, CIDRE DES VERGERS PEDNEAULT, NOISETTES	34	
BALLOTINE DE FAISAN RISOTTO, PATATE DOUCE, BROCCOLINI, JUS AUX ÉPICES	34	
CANARD DE LA FERME BASQUE PANAIS, SAUCE SUREAU, BROCCOLINI	36	3
POUTINE DE RIS DE VEAU COURGE, HERCULE, SAUCE FOIE GRAS	43	10
AGNEAU DE BAIE-SAINT-PAUL POLENTA, RATATOUILLE, JUS AU THYM	43	10
FAUX-FILET (POUR 2 PERS)	50 PP	20 PP

## —☰ EXTRAS CARTE TH

6 HUITRES/KIMCHI	18	18
CHOIX DE FROMAGES DU TERROIR SELECTIONNÉS PAR LE CHEF		
DEUX VARIÉTÉS	10	
QUATRE VARIÉTÉS	19	9

## —☰ TABLE D'HÔTE 52

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT



SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @LEGERMAINHOTELS  
ET SUR FACEBOOK @GERMAINCHARLEVOIX

NOTRE ÉQUIPE S'ASSURE DE SÉLECTIONNER LES MEILLEURS PRODUITS DE LA RÉGION POUR VOUS OFFRIR UN MENU FRAIS, UNIQUE ET SAVOUREUX AVEC L'AIDE DE PRODUCTEURS LOCAUX. LES FRUITS, LÉGUMES ET HERBES EN PROVENANCE DE NOS JARDINS, QUI SE RETROUVENT DANS VOTRE ASSIETTE, SONT CULTIVÉS DE FAÇON RESPONSABLE.

VOUS AVEZ UNE ALLERGIE, UNE INTOLÉRANCE, UNE RESTRICTION ALIMENTAIRE ? AVISEZ VOTRE SERVEUSE OU SERVEUR, C'EST IMPORTANT.