QUOIDENEUF

ÇA BOUGE CHEZ VOUS?
On veut le savoir
lemag@lesoleil.com

PHOTO AUBERGE SAINT-ANTOINE

La nature en ville au Jardin Chez Muffy

L'Auberge Saint-Antoine lance un tout nouveau restaurant éphémère au sein même de son établissement situé dans le Vieux-Port. Au Jardin Chez Muffy emmène l'extérieur à l'intérieur du restaurant, autant dans le décor que dans l'assiette. Les récoltes locales biologiques de l'Auberge sont au cœur du menu, qui comprend une variété de plats avec viande, poisson ou végétariens, et dont le format se situe entre l'entrée et le plat principal. Divers cocktails signature avec ou sans alcool sont aussi en vedette. Le restaurant estival se trouve au rez-de-chaussée du restaurant Chez Muffy, dans la salle Cabaret de l'hôtel. L'espace où le bois est en valeur est aménagé en harmonie avec le concept de développement durable : on a récupéré de l'hôtel les tables et les chaises, les serres, divers meubles antiques et la majorité des nombreuses plantes qui égaient l'endroit. Au Jardin Chez Muffy peut accueillir au moins 24 personnes à l'intérieur, et 16 sur la terrasse, selon les mesures sanitaires en vigueur. Ouvert tous les jours, de 12h à 19h, jusqu'au 6 septembre. Info et réservation : **saint-antoine.com/fr/dining/au-jardin-chez-muffy**

RAPHAËLLE PLANTE

L'introuvable à redécouvrir

Nouveaux propriétaires, nouveau chef, nouveau menu : le restaurant L'introuvable invite les gourmands à redécouvrir l'établissement beauceron de Vallée-Jonction. Le maître d'hôtel, restaurateur et sommelier Giovanni Périard et le chef Maxime Lizotte sont désormais aux commandes du restaurant, qui est en «mode préouverture» avant d'ouvrir officiellement ses portes le 24 juin. Situé au rez-de-jardin d'un ancien couvent, L'introuvable mise plus que jamais sur les ingrédients locaux, en particulier ceux provenant de la Chaudière-Appalaches. «Il y a un gros changement de vision. Notre slogan est : local, responsable, incontournable. On propose une belle bistronomie, avec un menu midi et un menu cinq services le soir. Il y a aussi un comptoir-boutique avec une offre de prêt-à-manger», détaille Maxime Lizotte, qui était à la tête de son entreprise de chef à domicile, traiteur et produits fins du terroir Wigwam (il continuera de proposer sa gamme de produits). L'introuvable compte plus d'une quarantaine de places à l'intérieur, ainsi qu'au moins une trentaine sur la terrasse. Il sera ouvert du mercredi au vendredi midi, et du jeudi au samedi soir. Info : **introuvable.ca** **RAPHAËLLE PLANTE**

PHOTO FACEBOOK

PHOTO PIERRE PELLETIER, PROACTION PHOTO

À LA NOUVELLE TABLE DU HILTON

Six mois après sa réouverture au terme d'une année de rénovation, l'hôtel Hilton Québec a accueilli les premiers clients de son nouveau restaurant nommé CABU boire et manger. Son offre alimentaire se décline en trois volets : un resto de 185 places dirigé par le chef Simon Renaud, un comptoir de repas et de breuvages destinés aux clients et aux passants, puis des événements gourmands au club exécutif du 23e étage. Le tout misera sur des aliments du terroir fournis par des artisans locaux. «Lorsque je me trouve sur le toit du Hilton, je peux voir d'où provient la majorité des produits que j'ai utilisés pour créer mes plats», dit M. Renaud. La firme d'architectes LemayMichaud s'est inspirée des années 70 pour le décor riche en velours, laiton et bois. Adresse : 1100, boulevard René-Lévesque Est. Info : **restaurantcabu.ca**

FRANCIS HIGGINS

SUPERBE 2 CC, BOIS FRANC, 2 STAT. INT., UN BIJOU! 335 000$

DE VILLERS, 2 CC, BOIS ING., GARAGE, PISC., LE + BEAU! 265 000 $

MAGNIFIQUE, COIN, 2 CC, 1207 PC, VERRIÈRE, A/C, GARAGE 325 000 $

MAGNIFIQUE, TOUTE RÉNOVÉE, 5 CC, 3 SDB. UNE RARETÉ! 589 000$

SUPERBE, 1275 PC, 1 CC + BUREAU, A/C, GARAGE +++ 384 000 $

RARETÉ, 2 CC, BOIS, BALCON, TERRASSE, 1 STAT. EXT. 265 000$