La Montagne Coupée
AUBERGE CHAMPÊTRE
★★★★

Table d'hôte

— Le Potage / Soup —

Potage du jour

— Les Entrées / Appetizers —

Tartelette aux pêches grillées, pancetta, oignons caramélisés crémeux et réduction de balsamique au miel de Miel Morand

Une demi-caille glacée à l'érable de l'Érablière Pain de Sucre sauce marchand de vin du Vignoble Saint-Gabriel

Crevettes marinées orange et curry, petite salade fusion et sauce au sésame

Poke bowl de l'Auberge, wakamé, légumes racines, nouille de riz, tomates, concombres, sauce au sésame

Salade César de l'Auberge et sa tuile de fromage Victor et Berthold de la fromagerie Du Champ à la Meule et chips de prosciutto

Pétoncles U10 pochés au beurre de safran et au poivre de Széchuan (extra de 12$)

Torchon de foie gras maison au calvados, sauce aux figues et cidre de glace de Qui Sème Récolte (extra de 12$)

La Montagne Coupée
AUBERGE CHAMPÊTRE
★★★★

— Les plats principaux / Main courses —

Jarret de porc de la Ferme Cochon Cent Façons style milanaise et à la bière rousse de l'Alchimiste

Dhal aux lentilles et légumineuses cuit au jus de cari et sa relish de maïs de la Ferme Guy Rivest servi avec pain naan

Linguine au citron et aneth, sauce aux fruits de mer (pétoncle, crevette et homard) et à la fleur d'ail de la Ferme Chant-O-Vent

T-Bone de veau de lait, sauté de champignons sauvages de Les Champignons St-Léon, sauce à la moutarde au miel de Miel Morand

Pavé de flétan poêlé au beurre d'olive Kalamata et à la lime servi sur un lit de poireaux

Grillade de contre-filet de boeuf (8oz) injectée au beurre de cognac, sauce bourbon et lardons

Inspiration du moment

La Montagne Coupée
AUBERGE CHAMPÊTRE
★★★★

— L'Intermède / Interlude —

(menu cinq services, supplément indiqué au bas de la page)

« Le Victor et Berthold », fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

Nommé en mémoire du grand-père et d'un oncle du fromager, le Victor & Berthold est le fromage vedette de la fromagerie. Ce fromage de vache fait de lait cru à pâte semi-ferme se distingue par sa longueur en bouche et son goût de petit lait.

Named in honour of the cheese maker's grandfather and uncle. Victor and Berthold is this cheese dairy's star product. This raw cow's milk semi- soft cheese is renowned for its length on the palate and its aftertaste of whey.

« Le Fêtard », fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

Ce fromage à pâte ferme, fait de lait cru de vache, a comme particularité d'être lavé à la bière Maudite. Affiné pendant un période minimale de 100 jours, Le Fêtard est considéré comme un vrai bijou de notre terroir !

This firm cheese, made from raw cow's milk, is noted for its rind, washed with Maudite beer. Aged for a minimum tard is considered to be a true showpiece of our terroir.

« Le Rassembleu », fromagerie de la Table Ronde, Sainte-Sophie

Le Rassembleu est un fromage biologique à pâte persillée fait de lait cru de vache. Malgré sa croûte sobre, sa douceur inattendue séduit tous les amateurs de fromage : autant le fin gourmet qui aime sa subtilité que l'amateur qui goûte un bleu pour la première fois . Voilà l'effet Rassembleu !

Le Rassembleu is a blue-veined organic cheese made from raw cow's milk. Despite the appearance of its rind, it is unexpectedly mild, appealing to all cheese lovers, from the discerning gourmet with a taste for subtlety to the newcomer tasting blue cheese for the first time. That is the Rassembleu's difference!

« Le Sabot de Blanchette », fromagerie La Suisse Normande, Saint-Roch-de-l'Achigan

On reconnaît ce fromage de chèvre fermier par sa jolie forme pyramidale recouverte d'une croûte naturelle crapaudée. Sa pâte molle se transforme en bouche en un velouté crémeux d'une belle longueur, on y dénote une finale explosive.

This firm goat cheese can be recognized by its beautiful pyramid shape, covered with a natural coarse rind. Its soft texture becomes velvety and creamy in the mouth with a lingering taste that develops into an explosive finale.

« Les Métayères », fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

Fromage au lait thermisé de pâte pressée non cuite. Façonné en meules de 3 kilos, il est affiné pendant 3 mois. Son goût très fruité lui donne une saveur douce mais bien prononcée. Il est moelleux et raffiné. Un fromage dénommé Les Métayères en hommage à ces femmes qui, des siècles durant, ont fait fonctionner la ferme, véritable poumon de subsistance de la communauté.

Non-cooked, pressed paste cheese made from thermised milk. Formed into 3 kg rounds, it is aged for 3 months. Its fruity flavour gives it a mild, yet pronounced taste. It is soft and refined. Named "Les Métayères" in honour of the women who, for centu- ries, ran the farm, the true heart of the community's subsistence.

3 fromages *(3 choices)* - 13.95$: 90 gr.
4 fromages *(4 choices)* - 17.95$: 120 gr.
5 fromages *(5 choices)* - 21.95$: 150 gr.

Taxes et service en sus (taxes and gratuities not-included)

La Montagne Coupée
AUBERGE CHAMPÊTRE
★★★★

Les desserts / Desserts

Crème brûlée du moment

Gâteau chocoramel style brownie et sa glace à la vanille

Tiramisu à l'érable de l'Érablière Pain de Sucre

Millefeuille au fruit de la passion

Verrine de mousse au chocolat, café et praline

Thé, café, infusion

49.00$ / personne, taxes et service en sus
49.00$ / person, taxes and gratuities not-included.

Frais de livraison à la chambre de 5$.
Room Service charge $5.