

## Table d'hôte estivale

Offerte en version classique, gourmet et à la carte

### – Version classique –

3 services : velouté ou salade, plat principal + 2 accompagnements, dessert **45**

4 services : velouté ou salade, entrée, plat principal, 2 accompagnements, dessert **55 60**

5 services : velouté ou salade, entrée, granité, plat principal, 2 accompagnements, dessert **60 65**

### – Version gourmet –

Choisissez 1 entrée en deuxième service et 2 entrées en plat principal

3 services : velouté ou salade, en principal 2 entrées + 1 accompagnement, dessert **45**

4 services : velouté ou salade, 1 entrée, en principal 2 entrées + 1 accompagnement, dessert **55 60**

5 services : velouté ou salade, 1 entrée, granité, en principal 3 entrées + 1 accompagnement, dessert **60 65**

### – À la carte –

Certains items ont un extra - voir la carte.

– Velouté ou salade verte – **8**

– Entrée – **15**

– Granité – **6**

– Principal + 2 accompagnements – **35**

– Accompagnement – (1 choix) **6** (2 choix) **10**

– Dessert – **10**

**IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À CHOISIR VOTRE FORMULE!**

Ce menu a été composé avec le souci d'encourager les artisans tant locaux, régionaux que provinciaux.

Vous y trouverez des astérisques indiquant l'identité des producteurs.

Pour en savoir plus au sujet de nos partenaires n'hésitez à demander à votre serveur ou serveuse

**\$** Forfait

**\$** Prix à la carte

**+\$** Extra

## TABLE AUX SAVEURS LOCALES

### Velouté du jour et sa garniture

*Ou*

### Salade verte

### PETIT GIBIER

### Souris de lapin

#### Entrée

*\*Sauce foie gras au fromage \*Victor et Berthold,  
\*moutarde artisanale et \*miel*

#### Plat

*Sur lit de pâtes \*sauce foie gras au Fromage \*Victor et Berthold,  
\* moutarde artisanale et \*miel*

### Caille à la Jerk sur le grill

#### Entrée

*Demi-caille laquée à la jerk*

*Cubes d'ananas écrasés caramélisés, sirop de piment,  
morceaux de gaufre mouillés au \*cidre doux*

#### Plat

*Caille laquée à la jerk*

*Rondelle d'ananas caramélisée écrasée, sirop de piment,  
gaufre mouillée au \*cidre doux, \*salsa de potirons,  
croustilles de topinambour lime poivre rose*

\*

- Fromage Victor et Berthold Fromagerie du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourde
- Moutarde Artisanale de Simon Turcotte confiturier, Sainte-Marcelline-De-Kiidare
  - Miel de l'apiculteur Miel de Chez-nous, Sainte-Mélanie
  - Foie gras de La Maison du Gibier, Québec
- Cidre doux de la cidrerie Qui Sème Récolte, Saint Jean de Matha
  - Salsa de potirons, La Courgerie, Ste-Élisabeth
  - Caille de la Maison Du Gibier, Québec

GROS GIBIER ou DE LA FERME

Wapiti

Entrée

Tartare saisi

\*Boutons de marguerites marinés, \*champignons sauvages, ruban d'oignons rouges glacés vanille, \*cheddar à la bière fondant frit, ail confit, sauce \*chocolat noir \*gin

Plat

Médaille

\*Champignons sauvages, ruban d'oignons rouges glacés vanille, \*cheddar à la bière fondant frit, sauce \*chocolat noir \*gin, \*pousses d'épinettes marinées

Short RIB de Bison

Entrée

Solo

Terre OU mer

\*Short RIB de bison \*sauce fruitée

ou

crevette en tempura

ou

pétoncle flambé \*téquila lime, purée crème chorizo

Plat

Trio

Terre ET mer

\*Short RIB de bison \*sauce fruitée et crevette en tempura, pétoncle flambé \*téquila Lime, purée crème chorizo

Filet Mignon de porc

Entrée

Filet mignon de porc tranché mince servi frais

\*Yaourt au pesto de petits fruits, \*noix de noyer et fleur d'ail

Plat

Médaille de filet mignon de porc

Sauce crème sirop d'érable, \* yaourt au pesto de petits fruits, \* noix de noyer et fleur d'ail, \*cheddar à la bière fondant frit

\*

- Porc artisanal bio de la ferme Sarrazin, Saint-Jean-De-Matha
- Yaourt et cheddar à la bière de la ferme La Vallée Verte, Saint-Jean-De-Matha
- Noix de noyer du Jardin des noix, Saint-Ambroise-De-Kildare
- Bouton de marguerite mariné, chocolat noir, pousse d'épinette marinée, champignons sauvages de l'Abbaye ValNotre-Dame / - Wapiti de La Terre des Bisons, Rawdon
- Cheddar à la bière de la ferme La Vallée Verte, Saint-Jean-De-Matha
- Gin distillerie Artist in Residence, Gatineau
- Short RIB de bison de La Terre des Bisons, Rawdon
- Téquila Maîtres Distilleur Comont, Bedford

## CÔTÉ MER

### Trio de la mer

*Pesco-végétarien, sans lactose, sans gluten*

#### Entrée

Ceviche en verrine, crevettes, chair de homard et saumon

*Vinaigre de riz, pamplemousse rose, huile d'orange, purée d'avocat,  
gelée de cèdre*

#### Plat

Poke Bowl, crevettes, chair de homard et saumon

*Vinaigre de riz, pamplemousse rose, huile d'orange, purée d'avocat,  
gelée de cèdre, julienne de légumes frais*

### Tataki

*Pesco-végétarien, sans lactose, sans gluten*

#### Entrée

Thon

*Sauce Thai aigre douce, wakamé, et fumet parfumé*

#### Plat

Thon

*Sur nouilles de riz et fumet parfumé, wakamé, coriandre, lime, sauce Thai  
aigre douce, fèves germées*

## CÔTÉ JARDINS

### Moussaka au jaquier

*Végan, sans lactose, sans gluten*

#### Entrée

Rondelle d'aubergine farcie au jaquier

*Béchamel au lait de cajou, farine de riz, et huile de coco, courge butternut,  
sur babaganoush*

#### Plat

Rondelles d'aubergines farcies au jaquier

*Béchamel au lait de cajou, farine de riz et huile de coco, courge butternut,  
sur babaganoush*

### Ratatouille à l'indienne

*Végan, sans lactose, sans gluten*

#### Entrée

En Baluchon

*Sur purée de pommes de terre, céleri- rave et zaatar*

#### Plat

Servit sur polenta grillée

*Pois chiches frits, purée de pommes de terre, céleri- rave et zaatar*

### Salade de Mafaldine

#### Entrée

Petit nid

*Pesto d'avocats, tomates séchées, mangue, fromage de chèvre, noix de pin*

#### Plat

Complète

*Pesto d'avocats, tomates séchées, mangue, fromage de chèvre, noix de pin*

### CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

– **Poêlée de 3 légumes de saison**

*Glacés parfumés aux herbes et poivre citronné*

– **Pâtes beurre blanc**

– **Pâtes beurre blanc avec cheddar\* ciboulette +3**

– **Poêlée de champignons sauvages\* +3**

*Beurre à la bière stout\**

– **Riz de chou-fleur et oignons caramélisés**

– **Poêlée de légumes verts**

*Au vin rouge et Miel\**

– **Gratin dauphinois à la tapenade**

– **Duo de purées**

*Purée de pommes de terre, céleri-rave, zaatar et purée crème chorizo*

### DESSERTS

**Fondant au chocolat**

**Shortcake fraise, bleuet, lavande**

**Tiramisu à l'orange**

**Crème brûlée du moment**

**Café alcoolisé signature**

**Frites de pain perdu guimauves maison et son coulis +4**

\*

- Cheddar de la ferme La Vallée Verte, Saint-Jean-De-Matha
- Champignons sauvages de l'Abbaye Val Notre-Dame
- Stout Lac Noir, Brasserie Artisanale Côte à Beausoleil
- Miel de l'apiculteur Miel de Chez-nous, Sainte-Mélanie