

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**

– À la carte –

Certains items ont un extra - voir la carte.

- Velouté ou salade verte - **8**

- Entrée - **15**

- Granité - **6**

- Principal + 2 accompagnements - **35**

- 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*

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-Kildare
 - 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

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

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

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

Plat

Rondelles d'aubergines farcies au jaquier

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

DESSERTS

Fondant au chocolat

Shortcake fraise, bleuet, lavande

Tiramisu à l'orange

Crème brûlée du moment

Café alcoolisé signature

*

- 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