

## Menu des fêtes

3 services : potage, plat principal, dessert **52**

4 services : potage, entrée, plat principal, dessert **65 70**

5 services : potage, entrée, entremet, plat principal, dessert **75 80**

**Potage des fêtes – 8\$**

*Ou*

**Soupe à l'oignon gratinée à la bière Bock de l'Alchimiste – 12\$ +4\$**

### Entrées

**Mousse d'artichaut et basilic végétan – 15\$**

**Gravlax de truite au cidre de *La cidrerie Qui Sème Récolte*  
et betterave – 15\$**

**Sphère de chèvre roulée, émietté de cajou et menthe, râpé de  
citronnelle et pointe de pomme verte végétan – 15\$**

**Mousse d'artichaut et basilic végétan – 15\$**

**Salade César de l'auberge et tuile de fromage local – 15\$**

*Hibachi*

**Baluchon bœuf mariné, champignon, figue,  
fromage et petite salade – 18\$ +3\$**

**Crevettes marinées, pétoncles marinés et petite salade – 18\$ +3\$**

### Entremet

**Granité festif aux petits fruits et gin québécois aux bleuets avec miel  
de caméline – 8\$**

**Mise en bouche du jour (3) – 10\$**

Ce menu a été composé avec le souci d'encourager les artisans tant locaux,  
régionaux que provinciaux. Pour en savoir plus au sujet de nos partenaires n'hésitez à demander  
à votre serveur ou serveuse



\$

Table d'hôte en forfait

\$

Table d'hôte sans forfait

+ \$

Supplément lorsque en table d'hôte

## Plats principaux

**Cerf en boulette, agneau effiloché, sel d'orange et Fleurs de Monardes de l'Abbaye Val Notre-Dame, fond maison sans gluten – 35\$**

*Servi avec pommes de terre du chef, carottes et purée du moment*

**Dhaal en croûte végé ou (végan sans croûte) – 35\$**

*Lentilles, légumes, épices, Kimchi et purée du moment style tourtière*

**Contre-filet ou filet mignon, sans gluten – 45\$ +10\$**

*Sauce demi-glace maison crémeuse au cendré, aiguilles de mélèzes de l'Abbaye Val Notre-Dame. Servi avec pommes de terre du chef, légumes choisis et purée du moment*

**Pavé de saumon Whisky québécois à l'érable et mélange forestier de l'Abbaye Val Notre-Dame sans gluten – 35\$**

*Servi avec riz, légumes choisis et purée du moment*

**Confit de canard aux épices sans gluten – 35\$**

*Servi avec pommes de terre du chef, légumes choisis et purée du moment*

**Coquille Saint-Jacques à la bisque de l'auberge sans gluten – 38\$ +3\$**

*Servi avec riz et purée du moment*

**Osso bucco, sauce demi-glace à la bière et miel – 35\$**

*Servit avec pommes de terre du chef, légumes choisis et purée du moment*

## Pause fromage

*Fromage de la région lanaudoise*

**1 choix – 8\$**

**2 choix – 14\$**

**3 choix – 18\$**

## Desserts

*Accompagnez votre dessert d'un Baileys dans un verre en guimauve +5\$*

**Buchette de la montagne – 10\$**

**Gâteau au fromage de la montagne – 10\$**

**Crème brûlée à l'alcool du moment – 10\$**

Hibachi - S'mores tiramisu – 15\$ +5\$

**Café alcoolisé signature – 10\$**



\$

Table d'hôte en forfait

\$

Table d'hôte sans forfait

+\$

Supplément lorsque en table d'hôte