

Menu table d'hôte

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

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

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

Potage du moment – 8\$

ou

Soupe à l'oignon à la bière bock de l'alchimiste – 12\$ +4\$

Entrées

Trempeur d'avocat, artichaut, amandes grillées, végan – 15\$

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

**Chèvre, émietté de cajou et citronnelle, pomme verte
et menthe fraîche végé – 15\$**

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

Raclette boeuf mariné et charcuteries – 15\$

Tartare de wapitti caramel à la bière – 18\$ +3\$

Hibachi

(en salle à manger seulement)

Roulés de bœuf mariné, champignons, figues, fromage – 18\$ +3\$

Mignons de porc marinés – 18\$ +3\$

Ailes de canard marinées – 18\$ +3\$

Crevettes et pétoncles marinés au porto blanc – 18\$ +3\$

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 pas à demander à votre serveur ou serveuse

\$

Table d'hôte

+ \$

Supplément lorsque en table d'hôte

Plats principaux

Boeuf braisé de la forêt sans gluten – 35\$

Servi avec pommes de terre du chef et légumes choisis

Dhaal en croûte style tourtière végétal – 35\$

Servi avec riz, légumes choisis et purée du moment

Contre-filet sans gluten – 45\$ +10\$

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 mahi mahi orange sésame sans gluten – 35\$

Servi avec riz, légumes choisis et purée du moment

Confit de canard coco, champignons, cacao sans gluten – 35\$

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

Raviolis maison au homard – 40\$ +5\$

Pause fromage

Fromage de la région Lanaudaise

1 choix – 8\$

2 choix – 14\$

3 choix – 18\$

Desserts

Tarte au fromage et fruits du moment – 10\$

Mousse au chocolat sucrée salée – 10\$

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

Hibachi – S'mores variété de guimauve maison – 15\$ +5\$

(en salle à manger seulement)

Tarte du moment et crème glacé maison – 10\$

Café alcoolisé signature – 10\$

\$

Table d'hôte

+ \$

Supplément lorsque en table d'hôte