

Table d'hôte du soir – Gourmet Champêtre

- × *Service en salle à manger*
- × *Menu régulier offert en tout temps*
- × *Sous forme de pré-choix si demandé ou si le client souhaite un service plus rapide en soirée : un coupon est remis en après-midi et doit être récupéré par le responsable du groupe et nous être remis à 16h00 au maximum*

Choix d'une entrée

ooo

Choix de la marmite ou de la salade

ooo

Choix d'un plat principal

ooo

Choix d'un dessert

Café, thé, infusion ou lait

**** Formule 4 services à 42,00\$ ****

Esquisses gourmandes

Toutes nos entrées sont concoctées à partir de produits québécois

Bavarois de chèvre aux champignons et poivrons grillés <i>croûtons à l'ail et fines herbes</i>	8,00
Nid de filo aux escargots sautés, fine crème aux légumes <i>feuille d'estragon frais</i>	7,50
Tartare aux deux saumons, le frais et le fumé <i>effiloché d'algues wakame au parfum d'orient</i>	8,50
Bouquet de jeunes pousses au prosciutto fin <i>vinaigre balsamique au miel et amandes grillées</i>	8,00
Baluchon aux pommes caramélisées et confit de canard <i>demi-glace au calvados et thym</i>	8,50
Croustillant de brick à l'emmental et tombée de poireaux <i>coulis de tomates et persil</i>	7,50
Mousseline de foie blond de volaille au porto <i>caramel d'oignons au poivre vert du Madagascar</i>	7,50

Touche appétissante

Déclinaison chaude de légumes du potager	5,00
Panaché de laitues fines, vinaigrette au parfum fruité	7,50
Croûton à la tapenade d'olives noires et tomates séchées	6,50
Martini de romaine à la façon césar, ses croûtons	7,00
Foie gras au naturel sur toast brioché Borderon <i>marmelade aux petits fruits des champs</i>	16,00

(supplément table d'hôte de 10,00)

Palette des saveurs

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais de saison

Éventail de porcelet mariné au gingembre et soja, <i>sauce au miel d'oranger et sésame deux tons</i>	26,95
Pavé de saumon de l'Atlantique, fenouil et citron confit, <i>crème au pastis et oeufs de poisson tobiko</i>	27,95
Suprême de volaille fermier cuit sur la peau, <i>velouté de vin blanc au céleri et moutarde de grains</i>	28,95
Filet de mahi-mahi cuit aux graines de cumin et cari, <i>salsa d'ananas et poivrons, miel et coriande</i>	28,95
Mignon de boeuf au poivre blanc Penja <i>réduction de vin rouge aux effluves de figues séchées</i>	30,95
Râble de lapereau farci au cerf et porto, <i>jus de viande infusé à la feuille de sauge fraîche</i>	31,95 <i>(supplément table d'hôte 5,00)</i>
Duo de médaillon de veau et crevettes tigrées <i>sauce légèrement crémée, relevée au paprika</i>	33,95 <i>(supplément table d'hôte 7,00)</i>
Pétoncles poêlées, disques de légumes acidulés, <i>coulis de crème sûre au safran et zeste de lime</i>	33,95 <i>(supplément table d'hôte 7,00)</i>
Lamelles de canard du Périgord laqué au miel de lavande, <i>et cannelle, sa compote aux poires</i>	34,95 <i>(supplément table d'hôte 8,00)</i>
Longe d'agneau et sa purée d'échalotes aux noisettes rôties, <i>crème au fourme d'Ambert</i>	37,95 <i>(supplément table d'hôte 11,00)</i>
Mignon de caribou du Nunavut cuit sur paillason d'herbes, <i>sa gelée de sapin au naturel</i>	38,95 <i>(supplément table d'hôte 12,00)</i>

Inspiration sublime

Triolet de sorbet en verrine <i>Fruits des champs, poires et agrumes</i>	7,00
Crème brûlée à l'érable des Bois Francs <i>Et bleuets du Québec</i>	7,00
Tasse de cappuccino à la crème de Bailey's <i>Au parfum de menthe fraîche</i>	7,00
Truffé royal au chocolat mi-amer et Grand Marnier <i>Et ses écorces confites</i>	7,00
Larme au caramel et pommes cuites <i>Et son croquant de pistaches salées</i>	7,00
Mousse au miel et fromage <i>Et sa compote de framboises chaudes au thé vert</i>	7,00
Sélection de fromage d'ici et d'ailleurs <i>Et son bouquet de mesclun acidulé et noix grillées</i>	12,95 <i>(non inclus en table d'hôte)</i>