

LE GOURMET

aux chambres



ENTRÉES



- | | |
|---|----|
| Salade de betteraves marinées à l'érable, flocons de chèvre et cajous torréfiés
<i>Maple marinated beet salad with goat cheese and roasted cashews</i> | 14 |
| Mac'n cheese et son croustillant de tomates déshydratées aux fines herbes
<i>Mac'n cheese and crispy tomatoes with fines herbs</i> | 14 |
| Croustillant de Migneron et buisson de jeunes pousses
<i>Crispy Migneron cheese with sprouts</i> | 14 |
| Foie gras de canard décliné en 2 façons
<i>Two style duck "foie gras"</i> | 25 |
| Soupe à l'oignon à la bière
<i>Onion soup</i> | 12 |

Table d'hôte 3 services 3-courses dinner

49

- | | |
|---|---|
| Salade de saison
<i>Seasonal salad</i> | 7 |
| Potage du moment
<i>Soup of the moment</i> | 7 |

PLATS PRINCIPAUX

- | | | | | | |
|---|--|-------------|----|-----------------|----|
| Hamburger de boeuf Angus, chèvre, bacon de sanglier fumé, bruschetta et mayo
<i>Angus beef burger, goat cheese, smoked boar bacon, bruschetta and mayo</i> | 26 | | | | |
| Ravioli de cerf, beurre monté à la sauge, tomates séchées et tombée d'épinards
<i>Deer ravioli, sage butter, sundried tomatoes and spinach</i> | 29 | | | | |
| Magret de canard du Québec, sauce porto aux griottes
<i>Duck breast from Quebec, porto and sour cherries sauce</i> | 36 | | | | |
| Côtes levées de porc fumé, sauce BBQ à la rootbeer
<i>Grilled pork ribs with a BBQ rootbeer sauce</i> | <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">Demie/ half</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Complète / full</td> <td>34</td> </tr> </table> | Demie/ half | 24 | Complète / full | 34 |
| Demie/ half | 24 | | | | |
| Complète / full | 34 | | | | |
| Joue de boeuf lentement braisé dans sa sauce aux fines herbes
<i>Slow cooked beef cheek in a fines herbs sauce</i> | 38 | | | | |
| Pétoncles poêlés à l'unilatérale, sauce crémeuse aux oursins
<i>Pan-fried scallops with a sea urchin creamy sauce</i> | 40 | | | | |

EXTRA
TABLE D'HÔTE

Plus service et taxes

DESSERTS



- Dessert gourmet du pâtissier 10
Gourmet desert of our pastry chef
- Trio de sorbets maison 10
Trio of homemade sorbets
- Petit pot de crème brûlée 10
"Crème brûlée" in Mason jar
- Gâteau au fromage onctueux, fruits des champs et crumble de graham 11
Smooth cheesecake, berries and graham crumble
- Mi-cuit au chocolat, fraises et crème anglaise à la cardamome verte 11
Half cooked chocolate cake with strawberries and green cardamom custard

MENU ENFANT Children menu 5-12 ANS



- Mac'n cheese et son croustillant de tomates déshydratées aux fines herbes 12
Mac'n cheese, crispy deshydrated tomatoes wiht fine herbs
- Fish and chips, frites et sauce tartare maison 12
Fish n'chips, french fries and homemade tartare sauce
- Spaghetti à la sauce végan 13
Spaghetti with vegan sauce
- Filets de poulet, frites 13
Chicken strips, french fries
- Crème glacée maison 5
Homemade ice cream

Lait ou jus inclus
Milk or juice included