

Entrées

Risotto de crabe des neiges aux cèpes, *Riopelle*
et bouillon de poule, concassé d'amandes et
purée d'oignons 16

Cube de bœuf de l'Isle Verte braisé à la lime
keffir et croûte de sésame, tataki au miso et
graine de coriandre grillées 16

Raviolo à la *mozza di buffalo*, poivrons et
tomates confites, consommé de tomates
biologiques et salsa fraîche au melon 16

Desserts

Ganache au thé *perle du dragon*, meringue à
l'orange, mousse au lait de galanga, sorbet à la
tangerine et suze 16

Tarte sablée aux arachides, mousse à l'érable,
crème au beurre, caramel et yogourt glacé au
macis 16

Nem au chocolat amer et cari, ananas grillé,
guimauve au curcuma et glace à la noix de coco
16

Assiette de 3 fromages 16
5 fromages 22

Plats

Carré d'agneau de pâturage laqué au
balsamique, feuilles de vigne au quinoa et feta,
aubergine et crème sure au citron 42/59

Pavé d'espadon grillé et mariné au poivre
cubèbe, laque à la bière, salade tiède de
lentilles *Du Puy* au persil 39/56

Suprême de pintadeau farci aux chanterelles et
lardé au pancetta Bio-Rousseau, cuisse confite
en pot, purée de celeri rave 38/55

Suggestions à l'ardoise.

**Deuxième prix pour la table d'hôte; incluant soupe,
entrée ou dessert, plat et café régulier. Taxes et service en
sus.
Aux cuisines : Colombe St-Pierre, Marie-Sophie Picard,
Christiane Violette et Mélissa Blier.*



Menu printemps 2014

Remerciements

Sylvie Valcourt *Cueilleuse de produits sauvages :
champignons, plantes maritimes, petits fruits et fleurs
comestibles.*

Monique et Richard de la *Ferme Val-aux-Vents* :
*Producteurs de légumes biologiques : salades, verdurettes,
légumes, fleurs et petits fruits.*

Jenny *Litalien* et Martin de *La ferme Bio-Rousseau* :
Porc biologique.

Nathalie et Justin du *Biscornu* :
Agneau, bélier et brebis de Ste-Blandine.

François Fillion de *La Ferme Dante* :
Bœuf de l'Île Verte.

Richard et Simon St-Pierre de *Bleu Marin distribution*:
Plaisirs maritimes.

Donald et Laurence de *La ferme du Vert Mouton*
Pousses biologiques, St-Valérien.

Roberto de *Les Pêcheries de L'estuaire*
Poissons, mollusques et crustacés.

Jessica Malenfant de *La Maison du Gibier* :
Gros et petits gibiers.

Louiselle Tremblay de *La Ferme Leblay* :
Pleurotes de culture.

Valérie et Claude de *Folles Farines* : *Pain.*

M. Strauss de *l'Érablière Oncle Léonard* :
Produits de l'érable.

Alain Voyer de *Natrel* :
Produits laitiers.