

❧ *TABLE D'HÔTE DU SOIR* ❧

Chaude crème de légumes du marché



Fine salade tiède à l'effiloché de confit de canard

au vinaigre de framboise biologique de la ferme Clément Sauriol de Charrette

Entrée tiède spécialement préparée avec du canard du Lac Brome.

Tartare de veau de grain aux épices et ses croustilles de tarot

De Sainte-Angèle-de-Prémont, le veau est présenté cru avec une racine appelée tarot.

Brochettes de crevettes à la provençale, bouquet de cressonnette et sa sauce gribiche

Crevettes du pacifique servies avec une sauce œufs et mayonnaise.

Feuilleté de ris de veau à la forestière, sauce à la crème parfumée au safran espagnol

Copieuse entrée chaude présentant le veau de Sainte-Angèle-de-Prémont.

**Monticule de poitrine de canard fumé à chaud, jeune pousse de sarrasin, ketchup aux fruits
des Finesses Gérôme de Saint-Paulin**

Du canard du Lac Brome, une entrée froide servie avec un pain de céréales.

Poivron rouge grillé et son fondant de fromage Le Baluchon aux pignons de pins rôtis

De la fromagerie Jonathan à Sainte-Anne-de-la-Pérade, une entrée tiède présentant un fameux fromage.

Roulé de filet de sole frais aux escargots à la crème d'ail sur tartelette

Pour les amateurs de plats relevés en ail, ce poisson de l'atlantique est offert en entrée chaude.



Entrée avec un supplément :

Foie gras de canard au torchon et son confit de mangues

Provenant du Québec, entrée froide servie avec un croûton de pain.

14,95\$



Coupelle de sorbet aux fruits



Souris de gigot d'agneau en croûte, sauté de pleurotes, jus d'agneau à saveur de tomate

Provenant de la Nouvelle-Zélande, l'agneau est cuit doucement dans le gras de canard pour le confire.

Filet de truite en couronne à la croûte de fines herbes, fumet de poisson au parmesan

Truite de Saint-Alexis-des-Monts servie avec une croûte de beurre, chapelure, herbes et vin présentée au centre de la truite.

Médailles de faux-filet de bœuf poêlé, au brie et noix, sauce bordelaise

Un plat réputé avec bœuf de l'ouest catégorie AAA. Une belle combinaison de brie et noix.

Jarret court de porc du Québec confit, mijoté de lentilles aux petits légumes, sauce moutarde

Une généreuse portion de viande mijotée doucement dans le gras de canard pour le confire.

Petit poulet de Cornouaille rôti au four semi-désossé, sauce aux griottes dans l'alcool

De Yamachiche, un poulet à la chair tendre et délicate rehaussé de cerises abondamment alcoolisées.

Steak de bavette de bœuf grillé à l'échalote française, sauce marchand de vin

De catégorie AAA en provenance de l'ouest, ce bœuf est très goûteux mais peut être coriace selon l'arrivage.

Déclinaison de cuisse de lapin, suprême de pintade, laquée aux épices et miel de sarrasin

Découvrez le lapin de Saint-Tite, la pintade de Yamachiche et le miel de Saint-Justin dans une formidable combinaison de goûts de saveurs rehaussée de miel et d'épices.

Médailillon de caribou poêlé du Nunavut, sauce aux trois épices (baie rose, poivre blanc et noir)

Le caribou est l'une des seules viandes sauvages vendues au Québec.

Pour apprécier le goût de sapinage et la tendreté de cette viande, il est conseillé de ne pas trop la cuire.

Magret de canard rôti, déglacé au citron vert et sa tombée d'épinard

De la ferme du Canard Goulu de Saint-Apolinaire, le chef vous suggère une cuisson rosée.

Le jus de citron et le sirop d'érable créent une saveur délicate.

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, champignons de Paris

La cuisson rosée est de mise pour ce veau de Saint-Angèle-de-Prémont servi avec champignons déglacés au vin blanc, moutarde de Meaux, fond de veau et crème.

PRIX : 33,95\$

Des frais de 15% (13% de frais de service et 2% d'administration) seront facturés sur vos consommations et suppléments.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

❧ PLATS OFFERTS AVEC UN SUPPLÉMENT ❧

Ce menu avec suppléments doit être jumelé à la table d'hôte du soir régulière.

Cœur de filet mignon de bœuf grillé, sauce aux truffes : 24,95\$

De l'Alberta, cette portion de boeuf de 180 g de viande catégorie AAA, est délectable avec sa sauce au porto et cognac agrémentée de brisures de truffes.

Foie gras de canard poêlé aux pommes vertes, déglacé au cognac : 25,95\$

En portion de 160 g, dégustez ce foie gras du Canard Goulu de Saint-Apolinaire cuit à point et flambé au cognac.

Sole de Douvres belle meunière (concoctée en salle) : 27,95\$

De l'atlantique, ce poisson est présenté avec une garniture aux champignons et échalote.

Pyramide de fruits de mer, sauce à la crème d'ail: 28,95\$

Heureux mariage des océans atlantique et pacifique, ce régal cuit au beurre à l'ail présente six crevettes, six pétoncles, trois langoustines, trois pinces de crabes servis avec une sauce à crème à l'ail.

Carré d'agneau du Québec rôti au four aux fines herbes et moutarde de Dijon : 29,95\$

Sept succulentes côtes cuites selon votre goût, mais rosées au choix du chef!

Médallions de filet de veau de lait poêlés, sauce aux morilles : 30,95\$

De spectaculaires morilles entières accompagnent ce veau de Sainte-Angèle-de-Prémont en une portion de 120 g servie avec une sauce à la crème.

❧ LES SPÉCIALITÉS EN SALLE ❧

Les crevettes flambées au Pernod	12,50\$
La salade César	16,50\$ (pour deux personnes)
Le steak tartare	27,95\$

*Des frais de 15% (13% de frais de service et 2% d'administration) seront facturés sur vos consommations et suppléments présentés. **Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.***

❧ TABLE D'HÔTE VÉGÉTARIENNE ❧

Cette table d'hôte ne peut être jumelée à aucun autre menu.

Le consommé de légumes



Carpaccio de carotte au fromage fêta et tomate séchée au soleil

Entrée froide de fromage canadien accompagné de fines tranches de carotte marinées dans l'huile d'olive, vinaigre balsamique et échalote.

Rafraîchissante salade de melons aux pacanes

Entrée froide de choix melons selon la saison.

Salade de céleri rave en rémoulade

Entrée froide composée de céleri râpé agrémenté de mayonnaise et moutarde de Dijon.



Coupelle de sorbet aux fruits



Tomate farcie au riz et champignons de Paris, nappée de sauce fine rosée

Cuite au four et nappée d'une sauce tomate au pesto et crème.

Bavettines à la sauce arrabbiata des Finesses Gérôme de Saint-Paulin, gratinées au fromage de chèvre cabrie

Les bavettines ressemblent aux linguinis et elles sont servies dans une sauce piquante avec fromage de chèvre du Québec en croûte fleurie.

Fricassée de fèves germées aux petits légumes et ses pignons de pins

Une variété de légumes de saison déglacés au vin blanc accompagne les fèves germées légèrement poêlées.

PRIX : 33,95\$

Des frais de 15% (13% de frais de service et 2% d'administration) seront facturés sur vos consommations et suppléments.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

🌀 TABLE D'HÔTE MIEUX VIVRE 🌀

Cette table d'hôte ne peut être jumelée à aucun autre menu.

Le potage maison



Cannelloni de gibiers au coulis de carotte et poivron rouge

Dans une pâte aux fines herbes, dégustez cette farce savamment apprêtée avec wapiti, cerf, daim, oignon, champignons, chapelure et ail.

Filet de truite fumée et marinée, fine salade mesclun, vinaigrette au vinaigre de framboise

biologique de la ferme Clément Sauriol

Un véritable délice de Saint-Alexis-des-Monts !

Poêlée d'escargots à la forestière, jus de tomate à la provençale

Escargots d'Indonésie relevés en ail avec champignons de Paris.



Coupelle de sorbet aux fruits



Côtelettes d'agneau du Québec grillées aux fines herbes, jus corsé à la moutarde de Dijon

Vous apprécierez 200 g de ce délice accompagné d'un fond d'agneau.

Dos de saumon biologique rôti au pesto, arrosé de vin blanc et miel de sarrasin

De l'atlantique, ce saumon cuit sous la salamandre est de belle texture et demeure une bonne source d'oméga 3. La tendance est à la cuisson rosée.

Brochette de pur sanglier dans la gigue et son ketchup des Finesses Gêrôme de Saint-Paulin

De la ferme Rieur Sanglier à Yamachiche, la gigue est une partie de la fesse du sanglier servie avec un ketchup chaud finissant la cuisson.

Grenadins de veau à la florentine, sauce à l'échalote française

Petits médaillons de veau de grain de Sainte-Angèle-de-Prémon, poêlés et servis avec une julienne de tomate et des feuilles d'épinard agrémentés d'une sauce à base de fond de veau.

PRIX : 33,95\$

Par souci pour la santé de nos clients, cette table d'hôte est spécialement préparée par notre chef. Un soin tout particulier a inspiré le choix de mets santé qui la composent pour réduire les gras et ainsi faire le meilleur des mariages possibles entre la santé de nos convives et leur désir de profiter des plaisirs de la gastronomie.

*Des frais de 15% (13% de frais de service et 2 % d'administration) seront facturés sur vos consommations et suppléments.
Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.*

☞ TABLE D'HÔTE SANS GLUTEN ☞

Présentée en nouveauté, cette table d'hôte ne peut être jumelée à aucun autre menu.

Crème de tomate aux fines herbes



Galette de riz et sa poitrine de canard fumé à chaud

*Entrée froide servie avec feuilles d'endives
et vinaigrette à base d'huile de pépins de raisin et de vinaigre de cidre.*

Rose de saumon fumé, huile d'olive et câpres acidulées au jus de lime

Câpres et lime rehaussent cette petite entrée froide et rafraîchissante.

Fine salade tiède de mesclun aux crevettes de Matane et julienne d'artichaut

*Crevettes de l'atlantique nord sautées à la poêle et déglacées au jus de citron et huile d'olive
accompagnées d'une variété de fines salades de la Californie.*



Coupelle de sorbet aux fruits



Poitrine de poulet avec manchon rôtie aux graines de pavot, sauce arrabbiata des Finesses Gérôme de Saint-Paulin avec réduction de vin blanc

Poulet de Yamachiche servi avec une sauce particulièrement piquante.

Le festin du chef, médaillons de cerf de Saint-Paulin, wapiti de Charette, bison de Saint-Prosper, déglacés au vin rouge et réduction de crème et baies roses

*À la suggestion du chef, dégustez ce succulent mélange pour découvrir les viandes de la Mauricie.
Une viande bien cuite devient dure.*

Steak de thon rouge légèrement grillé, marinade de tomate séchée, câpres, cornichon sûr, jus de citron sur un lit de pleurotes

*Demandez une cuisson rosée pour apprécier finement ce thon du pacifique
accompagné d'une garniture rehaussant encore davantage toute sa saveur.*

PRIX : 33,95\$

**Étant donné le caractère délicat d'une table d'hôte sans gluten, si vous faites un choix dans une autre table d'hôte,
les mets proposés dans cette dernière ne répondent pas aux exigences des gens atteints de la maladie coeliaque.**

*Des frais de 15% (13% de frais de service et 2% d'administration) seront facturés sur vos consommations et suppléments.
Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.*

❧ LES DESSERTS INCLUS ❧

DANS VOTRE TABLE D'HÔTE

Nos desserts sont préparés à la minute. Afin d'éviter toute attente, nous vous suggérons de faire votre choix au début du repas.

Petite assiette de fromage

Délice de la pâtissière

Entremets d'un soir

Dessert maison

Salade de fruits

Crème glacée



Les infusions biologiques ou le café

LES DESSERTS FLAMBÉS

AVEC UN SUPPLÉMENT

Les cerises jubiléés	18,95\$ pour deux personnes
Les poires pastis	18,95\$ pour deux personnes
Les bananes au rhum	18,95\$ pour deux personnes
Les crêpes Suzette	21,95\$ pour deux personnes

Des frais de 15% (13% de frais de service et 2% d'administration) seront facturés sur vos consommations et suppléments. Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

❧ *TABLE D'HÔTE POUR ENFANTS* ❧

Potage maison

ou

Jus de légumes



Sorbet aux fruits



Médallions de bœuf sauce champignons

Linguinis à la sauce tomate

Émincé de poulet



Dessert

Verre de lait



PRIX : 15,95\$

*Des frais de 15% (13% de frais de service et 2% d'administration) seront facturés sur vos consommations et suppléments. **Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.***