



Bienvenue à la salle à manger Le Baluchon.

C'est un privilège de vous faire découvrir nos saveurs régionales et les créations de notre chef Patrick. Il est fier, avec sa brigade, de partager avec vous sa passion. Notre maître d'hôtel Christian et son équipe vous accueillent et vous conseillent pour s'assurer que vous profitez d'une expérience unique.

Nous sommes fiers de vous proposer cette nouvelle présentation. Visuellement, nous désirons agrémenter votre lecture. Nos pictogrammes précisent les spécificités de certains plats de façon à éclairer votre choix.



Produit du voisinage



Concocté en salle, devant vous



Option végétarienne



Option santé



Mets sans gluten

Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un mets sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie cœliaque. Vous devez en faire mention à votre serveur.

Notez également que les plats présentés avec un supplément remplacent l'item correspondant de la table d'hôte choisie. Le montant s'ajoute alors au prix régulier de la table d'hôte.

Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, nous vous prions d'en informer votre hôte.

Nous vous souhaitons une merveilleuse soirée !

TABLE D'HÔTE DU SOIR

5 services

43,95\$*

Potages

Potage du jardin

La crème de tomate

Le jus de légumes

Le potage au céleri et navet aux graines de moutarde

Création de Myriam Lessard

Entrées froides



Fine salade mesclun au fromage Le Baluchon et ses pignons de pins

En provenance de Sainte-Anne-de-la-Pérade, ce fromage saura en ravir plus d'un, une vinaigrette au vinaigre balsamique et l'huile de pépin de raisin relèvera la fine salade mesclun.



Duo de thon et saumon fumé à froid

En provenance du Pacifique et de l'Atlantique, une cressonnette de fontaine et un coulis au yogourt agrémentent cette entrée.

Terrine en étagé au wapiti, faisan et trompettes cendrées au confit d'oignon à l'érable

En provenance des gibiers Canabec, cette terrine est rehaussée d'un confit d'oignon des Finesses Gérôme.



Trilogie de tartare, pétoncle, saumon, truite fraîche et fumée

Style dégustation, les poissons sont crus et la truite est fumée à chaud. Trois variétés de tartare aux saveurs différentes.

Création de Rosalie Lemay



Salade composée de betteraves marinées au basilic, tiges d'asperges vertes et suprêmes de mandarine au parmesan

Création de Myriam Lessard



Céviche de pétoncles aux suprêmes d'agrumes

Salade de pétoncles en dés avec une vinaigrette au jus de lime, garnie de suprêmes d'agrumes.

Création de Jean-Philippe Rocheleau



Monticule de truite fumée à chaud et marinée
Supplément de 6,95\$*

En provenance de Saint-Alexis-des-Monts de Fumées des Monts, un pur délice.



La salade César pour deux personnes
Supplément de 10,95\$*

Salade romaine avec une mayonnaise à votre goût.

Le foie gras de canard au torchon et son confit d'oignon
Supplément de 16,95\$*

Produit du Québec de La Maison du rôti, le confit des Finesses Gérôme de Saint-Paulin.

*Taxes et pourboire en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés à votre facture.

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

Entrées chaudes

Endive braisée au proscuito, coulis de pesto à la crème et fromage parmesan

En provenance du Québec, le proscuito en fines tranches est enroulé dans l'endive déjà braisée, servi avec une sauce à la crème au pesto, saupoudré au parmesan.



Salade tiède d'asperges et poire à saveur de fleur d'ail

Asperges blanchies et sautées à la poêle avec quartiers de poires et lardons de proscuito, servies sur un lit de mesclun accompagnées de croûtons à la fleur d'ail. Création de Rosalie Lemay



Cassolette de ris de veau en croûte, réduit de vinaigre balsamique à la crème

Ris de veau de Sainte-Angèle-de-Prémont confit au gras de canard, macéré dans un réduit de vinaigre balsamique et mis en croûte de pâte feuilletée.



Sauté de suprêmes et cuisses de caille déglacé au cognac sur un lit de lentilles mijotées

En provenance du Québec, la caille est rôtie et arrosée de cognac et d'un jus corsé.

Feuilleté de champignons et crevettes de Matane, sauce homardine

Champignons tranchés, sautés à la poêle avec des crevettes de Matane, le tout nappé d'une sauce au homard à la crème et à l'ail, accompagné d'un feuilleté.



Tranche mince de tofu, marinade asiatique sur alternance de tomate et oignon rouge

Tofu poêlé, servi avec une marinade de soya et de vinaigre de framboise avec huile de sésame et ail. Création de Myriam Lessard



Fondant croquant au bleu et à la figue

Appareil de fromage bleu Ermite et Saint-Paulin farci de figues, pané avec un mélange de noix et grillé au four, servi avec une compote de tomate au porto et miel. Création Rosalie Lemay



Bâtonnets de maïs enrobés de farce au saumon fumé, panure au parmesan provençal réduction de raisin à vin au chocolat, trempette crémeuse à l'aneth

En provenance de Saint-Paulin, le raisin est pressé sur place et réduit au ¾ avec un ajout de vin rouge et de chocolat noir. Création Myriam Lessard



Les crevettes flambées au pernod Supplément de 8,95\$*

Cinq belles crevettes cuites à votre goût, flambées au pernod et mijotées dans une sauce au homard et avec un filet de crème à 35%.

Sorbet aux fruits maison



Trou Normand

Supplément 4,00\$

Plats principaux

Poissons



Filet de truite aux champignons et sa coquille de palourde, sauce au safran

En provenance de Saint-Alexis-des-Monts, le filet de truite est roulé et cuit au four, un sauté de champignons et une palourde surmontent le filet. Un fumet de poisson crème et safrané rehaussé en saveur.



Dos de saumon rôti à l'huile d'olive, julienne de carotte et céleri, sauce Napolitaine

En provenance de l'Atlantique, le saumon est cuit à la salamandre servi sur un lit de sauté de julienne et d'une sauce de dés de tomate des Finesses Gérôme.



Thon rouge rôti à la noix de coco et piment d'Espelette sauce blanche au lait de coco

En provenance du Pacifique, ce pavé de thon est rôti au four avec la noix et le piment à la cuisson désirée, le fumet de poisson est additionné de lait de coco et de crème à 35%. Disponible selon l'arrivage.



Filet de bar rayé, croûte de fleur de lavande, crème brûlée à la tomate séchée

En provenance d'un élevage de la Virginie, ce bar rayé à chair blanche est servi avec une crème brûlée et une croûte de lavande. Disponible selon l'arrivage. Création de Myriam Lessard



La sole de Douvres à la belle meunière
Supplément de 28,95\$*

En provenance de l'Atlantique, un incontournable, poisson à chair délicate, concocté en salle avec une garniture de champignons et d'échalote française.

Pyramide de fruits de mer, sauce à la crème de fleur d'ail
Supplément de 29,95\$*

Six gros pétoncles, quatre belles grosses crevettes, trois langoustines en papillon, deux pinces de crabe le tout cuit dans du beurre à l'ail.

***Taxes et pourboire en sus.**

Des frais de service de 15% seront ajoutés à votre facture.

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



Viandes

Poitrine de canard confit et ses flageolets aux petits légumes et jus corsé

En provenance du lac Brome, la poitrine est cuite dans la graisse de canard à feu doux, les haricots sont mijotés dans le jus corsé à l'ail avec des petits légumes taillés.

Cuisse de lapin rôtie au four à la moutarde de Dijon, sauce à la crème d'amande


En provenance de la Mauricie, lapin cuit doucement au four et bien arrosée pour garder une belle tendreté. Sa sauce légère aux amandes saura vous ravir.

  **Petit filet de bœuf poêlé, sauté de pleurotes, sauce bordelaise**

Filet de bœuf AAA de l'Ouest canadien, cuit à votre goût, servi avec un sauté de champignons et nappé d'une sauce au vin rouge (portion de 120g).

Filet de porc au romarin en croûte, sauce à la moutarde de Meaux

En provenance du Québec, le filet est badigeonné de moutarde, roulé dans une pâte feuilletée, cuit au four et servi avec une sauce moutarde à l'ancienne additionnée de crème 35%.

 **Petit filet de veau poêlé, étagé de pomme et fromage Le Baluchon, sauce au calvados**


Veau de grain de l'abattoir de Sainte-Angèle-de-Prémont, à la cuisson demandée, rondelles de pomme rôties entrelacées de fromage de Sainte-Anne-de-la-Pérade (portion de 120g).

  **Filet de dindon farci au bacon de sanglier, sauce forestière**


En provenance du Québec, ce filet de dindon est cuit doucement au four avec une tranche de bacon du Rieur Sanglier de Yamachiche, servi avec une sauce aux champignons.

Longe d'agneau rôti à la poêle aux fines herbes, sauce au fromage bleu l'Ermite


En provenance de la Nouvelle-Zélande, la longe d'agneau est cuite au four à votre cuisson et servie avec une sauce à la crème au bleu l'Ermite de Saint-François-du-Lac.


 **Contre-filet de bœuf grillé, sauce aux trois poivres**


En provenance de l'abattoir Morissette en Mauricie, ce bœuf Angus AAA est cuit à votre goût et nappé d'une sauce aux trois poivres légèrement crémée.

 Produit du voisinage

 Option santé

 Concocté sur place, devant vous.

 Option végétarienne

 Mets sans gluten : Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un mets sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie cœliaque. **Vous devez en faire mention à votre serveur.**



Suprême de pintade rôti au four et son fond de volaille aux tomates et olives

En provenance de Yamachiche, la pintade est rôtie doucement au four et déglacée avec un fond de volaille et une sauce tomate et olives des Finesses Gérôme de Saint-Paulin.



Médailon de cerf rouge de Saint-Paulin poêlé, sauce à l'érable et baies roses

En provenance de chez Gerry, ce cerf rouge est cuit à votre cuisson désirée et nappé avec une sauce à l'érable de la sucrerie Boisvert de Saint-Stanislas.

Éventail d'autruche poêlé, réduction de porto, sauce aux canneberges
Supplément de 14,95\$*

Produit du Québec, l'éventail est le morceau le plus tendre de l'autruche, à vous de choisir votre cuisson (portion de 120g).
Disponible selon l'arrivée
Création Jean-Philippe Rocheleau



Filet de sanglier rôti, bacon de sanglier, sauce au ketchup aux fruits
Supplément de 16,95\$*

En provenance de Yamachiche, du Rieur Sanglier, ce filet est poêlé à votre goût, accompagné de son bacon. Vous apprécierez la qualité de cette viande rouge.
Disponible selon l'arrivée



Tartare de filet de bœuf, accompagné de ses pommes Pont-Neuf
Supplément de 21,95\$*

Filet AAA de l'Alberta haché au couteau (portion de 180g).

Foie gras de canard poêlé, banane rôtie au sirop d'érable
Supplément de 25,95\$*

Du Québec, ce foie gras saura ravir l'épicurien en vous, garni de tranches de banane rôties et déglacées au cognac et au sirop d'érable.

Le carré d'agneau du Québec rôti au four, fines herbes et moutarde de Dijon Supplément de 32,95\$*

Sept succulentes côtes cuites à votre goût, servies avec une sauce à la moutarde.

Nos trouvailles

Le choix du chef au jour le jour

Ce plat spécial est annoncé par votre serveur.

Cannellonis de veau cuit à la vapeur à la sauce Fine Rosée des Finesses Gérôme

En provenance de Laval, ces cannellonis sont servis avec une sauce cuisinée chez Finesses Gérôme de Saint-Paulin.



Gratin de courgette et chou-fleur, sauce à la crème et fromage Le Douanier

En provenance de la Montérégie, ce fromage offre une présence marquée en bouche de noix et de pomme verte. La fromagerie est située à Noyan.



Potée de lentilles aux petits légumes et carré de tofu mariné à la sauce soya

Plat mijoté doucement au four et saupoudré légèrement de chapelure de galette de riz et de fromage parmesan.



Soupe de mini-raviolis aux asperges au coulis d'arrabbiata à la crème

En provenance de Saint-Paulin, sauce tomate très épicée est additionnée de lait et crème à 35%.

**Des frais de service de 15% seront ajoutés à votre facture.
Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.
*Taxes et pourboire en sus.**

Desserts

L'Érablier

Entremets créé par notre premier cuisinier, Jean-Philippe Rocheleau, qui s'est vu décerner le 3^e prix au concours de « La Route des Érables » organisé par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec. Ce « créatif de l'érable » vous offre le privilège de délecter cette création comprenant une mousse légère à l'érable, déposée sur une moelleuse génoise de ce sucre printanier, si riche et savoureux.

Cerise chérie

Délicieuse tarte à la cerise du « Temps des Cerises » de nos voisins de Charette, superposée de crème d'amande cuite permettant un équilibre de fragrances qui séduira le palais des fins gourmets.

Domino

Domino de chocolat, de pacanes grillées et de Sang d'Encre, bière noire de la microbrasserie artisanale « le Trou du Diable », aux notes de caramel corsé. Comme ce jeu, cette alliance de saveurs est tout aussi amusante.

Le Porte-bonheur

Harmonie fruitée et florale, ce délice déborde de fragrances. Le litchi et la rose escortent magnifiquement la douceur acidulée de la framboise et conjuguent un parfait équilibre à ce dessert d'intérieur chocolaté. *sans noix



Pyramide des origines

Mariage de plantations d'ici et d'ailleurs, ce délice au chocolat noir puissant, très fruité et relevé d'une touche de noisette, provient des terres du Venezuela et marie le raisin des terres de Saint-Paulin. Prononcé et puissant, cet entremets escorte tout simplement les saveurs amères et acidulées avec un brin de fraîcheur de thé des bois.



À votre santé

Verrine de sorbet au thé vert de notre maison de thé de l'Éco-café Au bout du monde et brownies de pistaches et soya au coulant de sauce tiède chocolatée. Ce dessert sur pied conjugue la nature et le respect des éléments.

***Taxes et pourboire en sus.**

Des frais de service de 15% seront ajoutés à votre facture.

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



Trilogie parfaite Supplément de 5\$*

Trio de parfaits glacés aux divers goûts et textures harmonieuses :

-petite tasse parfaite au café torréfié à l'Éco-café Au bout du monde.

-parfait des îles à l'ananas et brisures de nougat.

-parfait de poire en poire



Le fromager OU Le Grand Classique

Cette dégustation de fromages doux et forts vous invite au coeur d'une fromagerie régionale « Fromagerie Couland ». Superposition de betterave et émulsion de fromage, tarte tatin à la pomme orientale et cube de chèvre et pointe de camembert en croûte d'amande et abricot.

OU

L'assiette de fromage grand classique : duo de fromages doux ou forts selon vos préférences.

*Ce dessert peut être servi sans noix.

Grands crus Supplément de 3 \$*

Onctueuse crème brûlée à la mode irlandaise parfumée d'une riche crème de Baileys. Cet incontournable dessert vous invite à une irrésistible symphonie de bonbons au caramel mou et de truffes en coquille intenses tantôt légèrement boisées, tantôt longues en bouche aux notes de marrons. Un voyage gustatif chaleureux et enivrant.



Le Givré crémeux

Coupe glacée d'une crème maison à saveur changeante au gré des nouvelles découvertes de nos pâtisseries. * Ce dessert peut être servi sans noix.



L'Élixir de fruits

Salsa de fruits soigneusement coupée et macérée dans un jus de fruit de la passion et anis étoilé et replongé dans l'exotisme de la noix de coco.

*Ce dessert peut être servi sans noix.

Teint de pêche

Élégant dessert pour deux personnes escorté d'une nage de pêches. Ce dessert en crème mousseline thym et vanille et à la structure d'un péché mignon est déposé sur un savoureux gâteau aux amandes. Accompagné de duos de crèmes brûlées parfumées et de gelées en tartelette, le partage de ces éléments déborde de complicité.



Produit du voisinage



Option santé



Concocté sur place, devant vous.



Option végétarienne



Mets sans gluten : Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un mets sans gluten, **seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie cœliaque. Vous devez en faire mention à votre serveur.**

Les desserts flambés avec un supplément

Ces desserts ne sont pas inclus et ne peuvent remplacer un dessert de la table d'hôte



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

Menu pour enfants

20,95\$*

Potage ou jus de légumes



Sorbet aux fruits



Escalope de saumon grillé, petit beurre citronné



Fettucini à la sauce Fine Rosée des Finesses Gérôme de Saint-Paulin

Filet de dindon à la forestière

Filet de porc, sauce à l'érable



Dessert

Verre de lait

***Taxes et pourboire en sus.**

Des frais de service de 15% seront ajoutés à votre facture.

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

Éco-café *Au bout du monde*

L'Éco-café Au bout du monde présente « l'expérience des sens » à son meilleur. L'Éco-café se distingue par l'authenticité de son concept durable et par la grande tradition de qualité de l'Auberge Le Baluchon. Vitrine de dégustation des produits locaux, l'Éco-café valorise la production biologique et naturelle.

Piqué par la curiosité des métiers et des personnages qui ont marqué la riche histoire de la rivière du Loup-Mahigan Sipi, chacun y retrouvera également les plaisirs de découvrir les produits du terroir du voisinage.

Allez-y, rapporter un peu de chez-nous, chez-vous !

