



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 toute 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.

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 à la pomme rouge, carotte et patate douce

Création de notre cuisinier Jean-Philippe Rocheleau

Entrées froides



**Thon fumé à froid, huile d'olive
parfumée au romarin et sa purée de
câpres**

*En provenance du Pacifique, thon légèrement
fumé pour un goût exquis.*



**Millefeuille au saumon fumé à la
crème sûre aux fines herbes**

*En provenance de l'Atlantique, ce saumon
saura ravir votre palais, présenté en étages
avec des carrés de tortillas.*



**Montagne de truite fumée à chaud,
marinée et sa mini-galette de sarrasin**
Supplément de 4,95\$

*En provenance de Saint-Alexis-des-Monts,
truite de Fumées des Monts apprêtée avec de
la farine de sarrasin du Moulin St-Louis de
Sainte-Ursule.*



**Salade mesclun et son effiloché de
canard au vinaigre de framboise**

Canard du lac Brome présenté à la Baluchon.

Salade César pour deux personnes
Supplément de 8,95\$ pour deux personnes



**Salade d'endive à l'huile de pépin de
raisin et ses noix de pacanes**

Entrée rafraîchissante, rehaussée juste à point.



**Tartare de cerf rouge et son confit
d'oignon à l'érable**

*Deux producteurs de Saint-Paulin, Chez Gerry
avec son cerf et Finesses Gérôme avec son confit
d'oignon ont inspiré notre chef pour cette belle
dégustation.*

**Foie gras de canard au torchon et son
confit d'oignon**
Supplément de 15,95\$

Produit du Québec de la Maison du rôti.

Dégustation de canard à l'assiette
Supplément de 16,95\$

*Foie gras, magret sec et fumé, effiloché de
poitrine confite et ses condiments.
Un produit du Québec des Fumets Sylvestre.*

Entrées chaudes

Feuilleté de champignons sauce à la crème

Pour amateurs de champignons.

Dégustation de fruits de mer en folie

Sauce à la crème très relevée en ail enrobant une mini-coquille de pétoncles, une grosse crevette et une belle pince de crabe.



Crevettes flambées au pernod
Supplément de 7,95\$



Pennes à l'encre de calmar et ses crevettes de Matane

Pâtes fraîches servies avec une sauce au homard.



Poêlé de tofu à l'asperge et son chutney de pêche blanche
Création de notre cuisinier Jean-Philippe Rocheleau

Belle façon de déguster du tofu avec une touche artistique.



Sauté de foie de canard rouge déglacé au porto et ses carottes en confit

Canard du lac Brome arrosé de jus corsé et cuit rosé pour préserver son goût.

Sorbet aux fruits maison



Trou Normand
Supplément 4,00\$



Option santé



Option végétarienne



Produit du voisinage



Concocté sur place, devant vous



*Mets sans gluten

***Note :** Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un met sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie coeliaque.

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

Plats principaux

Poissons

Dos de saumon frais grillé aux tomates séchées, sauce crème aux épinards

En provenance de l'Atlantique, ce saumon vous sera servi mi-cuit pour faire ressortir la délicatesse de la chair.



Filet de truite frais rôti au four à la fleur d'ail, sauce homardière

En provenance de Saint-Alexis-des-Monts, truite cuite au four avec une saveur d'ail.



Filet de turbot frais grillé au beurre d'amande et ciboulette

En provenance du Pacifique ce turbot est cuit au four, pomme texture moelleuse qui plaît à coup sûr.



Steak de thon rouge frais poêlé à l'orange et son soupçon d'érable
Création de notre cuisinier Jean-Philippe Rocheleau

En provenance du Pacifique, thon cuit à votre goût dans un mélange d'explosion de saveurs.



La sole de Douvres à la belle meunière
Supplément de 27,95\$

*De l'Atlantique, un incontournable!
Poisson à chair délicate
concocté en salle avec une garniture de champignons et d'échalotes.*

Le monticule de fruits de mers, sauce à la crème d'ail
Supplément de 29,95\$

Heureux mariage des océans Atlantique et Pacifique, cuit au beurre à l'ail. Quatre grosses crevettes, six pétoncles, trois langoustines et deux grosses pinces de crabe.



Option santé



Option végétarienne



Produit du voisinage



Concocté sur place, devant vous



*Mets sans gluten

***Note :** Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un met sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie cœliaque.

Des frais de service de 15% seront ajoutés à votre facture.
Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

Viandes

**Filet de porc farci au fromage bleu
Hermitte, sauce à la crème**

*En provenance du Québec, viande délicate
cuite au four avec
le bleu de Saint-Benoit-du-Lac*



**Araignée de veau de grains, grillée et
son sauté de pleurotes**

*En provenance de Sainte-Angèle-de-Prémont,
petit muscle de veau très goûteux
et assez tendre.*

**Dégustation d'abats de veau de lait à
la saveur de Provence**

*En provenance du Québec, foie, rognon et
ris de veau sont à l'honneur pour découvrir
les saveurs de la Provence.*



**La côte de veau de grains grillée,
sauce aux pommes et à l'érable
Supplément de 9,95\$**

*En provenance de Sainte-Angèle-de-
Prémont, la côte de 280gr sera cuite au
four à votre goût et servie avec une
pomme rôtie au sirop d'érable.*



**Filet mignon de sanglier grillé,
flageolets à la moutarde de Dijon et
jus corsé
Supplément de 15,95\$**

*En provenance de Yamachiche du Rieur
Sanglier, ce filet est poêlé à votre goût et
accompagné de son bacon. Vous
apprécierez la qualité
de cette viande rouge.*



**Filet de dindon farci aux épinards,
rôti au four et déglacé au calvados**

*En provenance du Québec, dindon cuit
douceusement au four accompagné
d'une sauce aux pommes.*



**Contre-filet de bœuf grillé au brie et
noix, sauce Bordelaise**

*En provenance de l'Alberta catégorie AAA,
cette viande plaît à coup sûr.*



**Le steak tartare de filet de bœuf,
accompagné de ses pommes pont-neuf
Supplément de 20,95\$**

*Steak de filet AAA de l'Alberta (portion de
180 g) haché à la main et sera épicé à votre
goût. Servi avec les traditionnelles
pommes de terre frites.*



**Suprême de poulet avec manchon
rôti, sauce crémeuse à l'érable**

*En provenance de Yamachiche, poulet cuit
au four avec une réduction de sirop et
poivre rose.*



Option santé



Option végétarienne



Produit du voisinage



Concocté sur place, devant vous



*Mets sans gluten

***Note :** Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un met sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie coéliquae.

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



Médaille de cerf rouge de Saint-Paulin grillé, jus corsé et réduction de jus de raisin

Cerf en provenance de Chez Gerry et raisin du domaine de Saint-Paulin, servi à la sauce acidulée qui accompagne bien le gibier qui saura vous ravir en bouche.



Poitrine de canard rôtie, chutney de fruits au porto et pignons de pin

Canard du lac Brome et chutney des Finesses Gérôme.

Un mariage à ne pas manquer !

Foie gras de canard poêlé, déglacé au cognac et son croustillant de sarrasin
Supplément de 25,95\$

En provenance du Québec, ce foie gras ravit l'épicurien en vous, raisin et figue glacés couronnent ce plat.

Le carré d'agneau du Québec rôti au four, fines herbes et moutarde de Dijon
Supplément de 30,95\$

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

Nos trouvailles



Galette de tofu et légumes enrobée à la farine de sarrasin grillée

Concocté par notre pâtissière Myriam Lessard

Sa garniture de pousses d'épinards et beurre d'avocat au parfum d'agrumes relève bien le goût du sarrasin grillé du moulin St-Louis de Sainte-Ursule.



Fazzoletti farcis au gorgonzola et ricotta de chèvre à la fine rosée

Plat de pâtes fraîches cuites à la vapeur. Un savant mélange de fromages laissant un léger parfum de fromage de chèvre le tout nappé d'une sauce rosée des Finesses Gérôme de Saint-Paulin.



Médailles de pâtes farcies aux légumes et nappés de sauce méditerranéenne

Pâtes farcies avec un mélange de chou-fleur, carotte et courgette rehaussée d'une sauce tomate aux olives noires vient couronner le tout.



Option santé



Option végétarienne



Produit du voisinage



Concocté sur place, devant vous



*Mets sans gluten

***Note :** Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un met sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie coeliaque.

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

Desserts

L'Insolite

Onctueuse tarte à deux ganaches noires et lactées qui bat la démesure des gourmands chocolatés. L'amalgame de chocolat, caramel et praline fondera, coulera et craquera sous le palais.

Le fiori

*Amas de saveurs gorgé d'arômes fraîches qui se marie avec une petite charlotte au doux fromage et une variation d'ananas offrant un pur délice pour les papilles. Ce fruit ensoleillé est servi en tartare et en carpaccio détendu au cointreau, grenadine et basilic. * sans noix*



Lingot de poire

Un voyage au cœur d'une alliance de poire et safran au plaisir d'Orient. Goûts fins et subtils, ce dessert vous séduira par la discrète finesse du chocolat blanc et une petite coupe de compote et d'espuma de bleuets.

Succès après succès

Superposition de biscuits succès en trois saveurs intégrées de noisette, lime et sésame noir, le tout farci à l'exotisme de la banane, à l'amertume du chocolat noir et rehaussé d'une épice ancestrale soit le piment d'Espelette. Franc succès en duo de crèmes brûlées au gingembre.



Rouge framboise

*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*



Option santé



Option végétarienne



Produit du voisinage



Concocté sur place, devant vous



*Mets sans gluten

***Note :** Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un met sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie cœliaque.

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

Coupe Effervescente

*Déclinaison d'une coupe de champagne en multiples saveurs et textures. Ce dessert, très évocateur, vous laisse un goût frais, pétillant, entraînant une merveilleuse combinaison fruitée et colorée. Cette verrine renferme des nuances de champagne rosé, pomme, citron et melon.
sans noix

Myro2

*Trilogie de petits pots concoctés par notre trio de pâtissières
Myriam : croustillante et envoûtante ganache alliée aux saveurs de coco, muscade et thé noir.
Caro : exotisme passion au goût mentholé.
Véro : douces et discrètes facettes de l'érable en accord avec le cassis.*



L'extravagante

*Délicieuse crème brûlée au chocolat au lait et coriande. Légère et onctueuse, elle accompagne parfaitement la fin d'un digne repas.
sans noix



La rafraîchissante

*Salsa de fruits soigneusement coupés et macérés dans un sirop aux doux parfums de melon, menthe et poivre de Séchouan. Elle est accompagnée d'une fine feuille croustillante au cœur de sorbet au cacao et thé des bois.
sans noix

Le fromager

Assiette de deux fromages doux ou forts, selon vos préférences.



Chérie, ma cherry Supplément de 5\$

Bombe glacée à l'intérieur griottine et sa crème à la gousse de vanille accompagnée de sa nage de fraises est flambée devant vous à l'irrésistible Grand-Marnier

Le rendez-vous galant Supplément de 6\$ l'assiette

Chaleureux brie en croûte de noisettes et abricots séchés nappé d'un sirop d'érable. Chutney de fruits séchés et noix, pailles feuilletées au fromage et pommes fraîches servent d'accompagnements pour favoriser la dégustation de ce plat pour deux personnes.

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

Potage ou jus de légumes



Sorbet aux fruits



Filet de sole amandine

Poitrine de poulet sauce à la crème

Fettucini à la sauce fine rosée

Filet de porc sauce à l'érable



**Dessert
Verre de lait**



Option santé



Option végétarienne



Produit du voisinage



Concocté sur place, devant vous



*Mets sans gluten

***Note :** Étant donné le caractère délicat de la présentation d'un met sans gluten, seuls les plats spécifiquement identifiés répondent aux exigences des gens atteints de la maladie cœliaque.

**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 !

