

## ***La carte du soir du 20 août 2026***

*Nous vous proposons une table d'hôte quatre services inspirée de la cuisine française, qui inclut l'entrée, le potage, le plat de résistance et le dessert. Les légumes de notre jardin agroécologique sont priorisés. Vous pouvez également ajouter une sélection de fromages fins de la région, idéale à partager, moyennant un léger supplément.*

### **Entrées**

Coupelle d'onctuosité de petits pois verts / salade tiède d'asperges au goût subtil de miel de St-Paul-de-la-Croix / edamame / crème légère

Émincé de fenouil / fraîcheur de fraises locales de St-Arsène et sa vinaigrette au miel de St-Paul-de-la-Croix / bocconcini cocktail aux sels des Pèlerins / amandes torréfiées **\*Sans gluten**

Coquillage de feuille de riz / salade de vermicelles de riz, fines lamelles de concombres, carottes, mayonnaise maison à l'huile de sésame / crevette tigré à la lime **\*Sans gluten**

**22. (Suppl. Forfait 12.)**

Gravlax de saumon rouge sauvage servi avec graines de moutarde marinées / croûtons de pain et crème fraîche

**25. (Suppl. Forfait 15.)**

### **Potages et cocktail santé**

Soupe à la japonaise **\*Sans gluten et sans lactose**

Crème aux épices du Maroc

Cocktail santé framboise et poire à la menthe **\*Sans lactose et sans gluten**

L'équipe de la cuisine, secondée par une merveilleuse équipe de collaborateurs, est sous la direction de

Sabine Bérubé: Cheffe exécutive

Roland Meunier: Chef de soir - Mathieu Castonguay : Sous-Chef

Alexandre Defoy: Propriétaire

## Plats de résistance

Poitrine de poulet manchon saumuré et grillé / pâtes au pesto de basilic **54.**  
Vin au verre suggéré: Carpineto Chianti Classico 2024, Rouge 17.

Steak de thon mi-cuit / sauce béarnaise / risotto garnie d'une tombée de poireau **54.**  
Vin au verre suggéré: Château Cailleteau Bergeron Prestige Blaye Côtes de Bordeaux 2023, Rouge 17.

Côte courte de boeuf braisée / sauce aux échalotes et au vin rouge /  
pommes de terre confites de l'Île d'Orléans \*Sans gluten **56.**  
Vin au verre suggéré: Ropiteau Bourgogne Chardonnay, Blanc 17.

Carré d'Agneau en croûte d'herbes / pommes de terre confites de l'Île d'Orléans /  
sauce réduction au gingembre confit **64. (Suppl. Forfait 22.)**  
Vin au verre suggéré: Moillard Bourgogne Le Duché 2025, Blanc 17.

### Choix vegan:

Lentilles bélugas crémeuses / pleurotes croustillantes des fraîcheurs de la vallée  
au thym du jardin / kale sauté \*Sans gluten **49.**  
Vin au verre suggéré: Mirabeau Classique Côtes De Provence 2024, Rosé 17

Tous les plats de ce soir sont accompagnés de légumes frais sautés

## Choix de fromages fins

**16. (Suppl. forfait 12)**

Citadelle - pâte molle - Lait de chèvre pasteurisé  
Pied-de-vent - Pâte semi-ferme - Croûte Lavée - Lait entier de vache  
Cantonner - semi ferme - Croûte lavée- Lait pasteurisé

## Douceurs du moment

Gâteau délice à l'érable  
Gâteau aux carottes  
Tarte sucre et pacanes