



MENU SOUPER



3 OPTIONS POUR SUBLIMER VOTRE REPAS

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 60\$
OU INCLUS DANS LE FORFAIT HÉBERGEMENT

CHOISISSEZ 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 65\$
+ 5\$ SUR VOTRE FORFAIT HÉBERGEMENT

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS AJOUTEZ UN AMUSE-BOUCHE, AU CHOIX:
SOUPE DU JOUR OU SALADE
PUIS CHOISISSEZ 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT

VEUILLEZ PRETER ATTENTION AUX + CHARGÉS EN SUPPLÉMENT DE LA TABLE D'HÔTE



A LA CARTE

PRIX INDIQUÉS DANS LA COLONNE DE DROITE

-MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE AU MOMENT DE LA COMMANDE-

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU

SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER

MENU SOUPER

Assortiment de pain pour 2 personnes +5\$

LES ENTRÉES

	EXTRA TABLE D'HÔTE	PRIX CARTE
CÉSAR DU GREG laitue sucrine gratinée au cheddar fumé, sauce césar au romarin, croûtons et chips de pancetta (EXTRA PORC EFFILOCHÉ BBQ)		18
	+4	22
DÉLICE DE SAUMON FUMÉ saumon fumé à chaud maison servi sur un gâteau à la courgette et feta, crème sure fouettée à l'aneth, graines de moutarde, oignons marinés et huile aux herbes		19
TARTELETTE TOMATÉE, CHÈVRE ET BASILIC ricotta et fromage de chèvre, tomates cerises marinées au basilic, balsamique blanc, crémeux à la fraise, roquette, sorbet et huile à l'écorce d'orange	+4	21
TARTARE DE BOEUF "FAÇON RAMEN" - option sans gluten - tartare de bœuf, brunoise de légumes croquants, gingembre, échalotte française, huile de sésame, dashi teriyaki, œuf mollet mariné au soya, fèves germées marinées et feuilles de riz soufflées	+4	21
ESPUMA DE CHAMPIGNONS ET SON TARTARE -DE LA FERME MYCEP À GRANBY- crémeux de champignons, jaune d'œuf, crumble de cacao, champignons poêlés, duxelles de champignons, échalotes françaises et noisettes torréfiées		18
GASPACHO COCO THAI ET CREVETTES DE MATANE - option végétalienne avec falafel - lait de coco infusé thaï, crémeux de carottes et gingembre, rubans de carottes et choux rouges acidulés, pois chiches croquants, coriandre fraîche et lime		17
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia		17
	POUR 2 PERSONNES 200 GR	+8 24

LES PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE
D'HÔTE PRIX
CARTE

CRÉATIONS DU CHEF

SPÉCIALITÉ DU BOUCHER

Création selon l'inspiration du Chef

\$\$

ESCALOPE DE VEAU DE LAIT EN CROÛTE "PANKO"

écrasé de pommes de terre rattes en persillade et paprika fumé, hollandaise à la tomate et estragon, salade de roquette, tomates cerises, feta et réduction balsamique

33

DE LA TERRE

sélectionnez une sauce* et un accompagnement

VOLAILE DU MOMENT*

cuisson à basse température

33

ÉCHINE DE PORC BRAISÉE*

échine de porc, rub au café, fumée et braisée

32

LAPIN À LA MOUTARDE

velouté moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température

+7

38

CÔTES LEVÉES DE DOS

fumées maison, sauce barbecue

+5

35

JOUE DE BŒUF BRAISÉE*

14h, cuisson à basse température

33

CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT

légumes du moment

ou

purée de légumes du moment

ou

mousseline de pommes de terre à l'estragon et crème sure

ou

mac&cheese + 4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

ou

écrasé de pommes de terre en persillade au paprika fumé et chorizo +4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

CHOIX D'UNE SAUCE

vin rouge / poivre / vierge façon pico de Gallo / velouté moutarde à l'ancienne

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, chorizo 5\$, poêlée de champignons de la ferme 'Mycep' à Granby 8\$, crevettes entières d'Argentine (3) 10\$, saumon fumé 7\$, joue de bœuf 12\$

LES PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

DE LA MER

MI-CUIT DE SAUMON

saumon poché sur lentilles du Puy, crème d'épinards vin blanc, légumes du moment, sauce pico de Gallo

33

GNOCCHIS ET BISQUE DE HOMARD

- fruits de mer selon arrivage -

gnocchis à l'encre de seiche, sauce crémeuse au homard, étuvée de poireaux infusée au thym, choux-fleurs rôtis, lime et basilic

+12

46

VÉGÉTARIEN

RISOTTO À LA CHLOROPHYLLE ET CHAMPIGNONS

-DE LA FERME MYCEP À GRANBY-

risotto crémeux, concentré d'épinards et parmesan, pois verts, poêlée de champignons, fromage ricotta frais citronné, roquette, basilic, purée de truffe et noisettes torréfiées

33

VÉGAN

BOUQUET DE CHOU-FLEUR RÔTI

chou-fleur rôti, sauce coco, arachides et beurre de sésame "Tahini", lentilles du Puy, étuvé de poireaux, flocons d'amandes et coriandre fraîche

32

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT

sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, chorizo 5\$, poêlée de champignons de la ferme 'Mycep' à Granby 8\$, crevettes entières d'Argentine (3) 10\$, saumon fumé 7\$, joue de bœuf 12\$

LES DESSERTS & CAFÉ, INFUSION

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

ANANAS FLAMBÉ AU RHUM 12
mini baba infusé au sirop de lavande et mousse de noix de
coco

CRÈME BRULÉE VANILLE 12
et sa gelée de fruit de la passion, servie avec petits fruits

DÔME DE MOUSSE AU CHOCOLAT 12
-douceur végétalienne, sans gluten-
biscuit noix de coco et amande, coulis de fruit et espuma au
lait de coco

FINANCIER AU CITRON +3 14
crémeux à la fraise, meringue croquante, sorbet fraise
basilic et petits fruits

ÉCLAIR AU CHOCOLAT +3 14
gelato façon crème brulée, tire éponge et coulis de caramel

DESSERT DU MOMENT +3 14
variation de saveur

CRÉATION DE NOTRE PÂTISSIÈRE : GWENAELE CLAIN



ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC +8 20
3 variétés de fromage (160gr) de la fromagerie
Kaiser à Noyan

Demandez à votre serveur sa suggestion pour un café, digestif , Porto, Scotch, Cognac...\$\$

LES BREUVAGES

CAFÉS

Café filtre Virgin Hill de Knowlton
3\$

Café alcoolisé
Brésilien, Espagnol, Baileys, Africain
8\$

Espresso Forte, Espresso Macchiato, Ristretto, Espresso
Luongo, Decaffeinato
3.50\$

Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio
Espresso Forte, Caffè Moca,
Macchiato Glacé,
Latté Glacé
4.50\$

THÉ NAO

5\$

Biologique & Équitable

Assam pistaché

Earl Grey à la Russe

Thé vert Jinjing au jasmin

Biscuitini

Oolong Fu Liang

Paradis floral au fruits de la passion

Darjeeling Singtom

White Monkey

Portugaise

Milky Oolong