



MENU SOUPER



3 options pour sublimer votre repas

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 60\$
ou inclus dans votre 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

Nous prenons très au sérieux les allergies et intolérances alimentaires.
Bien que nous ne puissions garantir l'absence complète d'allergènes, notre équipe s'engage à
faire preuve de la plus grande vigilance afin d'adapter votre expérience en toute sécurité.

CHEF: CHRISTOPHER GROLEAU SOUS-CHEF: ARMAND MELLIER



MENU SOUPER



Panier de pains pour 2 personnes +4\$

LES ENTRÉES

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
À LA
CARTE

CÉSAR DU GREG

feuilles de romaine, vinaigrette césar et parmesan, fromage feta, oignons marinés, copeaux de bacon, câpres, croûtons et huile de romarin
-extra porc effiloché BBQ pour 4\$-

18

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

champignons de la Ferme Mycep à Granby, poêlés en persillade, œuf poché coulant, crème parfumée à la truffe et amandes torrifiées.

+3

21



PRESSÉ DE BOEUF GOURMAND CAFÉ & ÉRABLE

pressé de bœuf fondant glacé au café et au sirop d'érable, crémeux d'oignons blancs, gel de ketchup aux fruits, caviar de cornichons et échalotes croustillantes

19

SAUMON FUMÉ MAISON FAÇON ASIATIQUE

- option végétalienne avec tofu fumé maison-
saumon fumé à chaud, tranches fines de concombre, edamames, quenelle de riz collant, fèves germées et oignons marinés, bouillon léger teriyaki, sésame et croustillant au nori

19

VELOUTÉ DE BISQUE DE HOMARD

crème montée à la ciboulette, crostini de foccacia, "ezme" (compote de tomates, poivrons, mélasse de grenade et sumac)

+4

22

CAROTTES AUX DÉLICES DU LIBAN

carottes Nantaises rôties au miel de lavande, labneh au citron confit et cumin, crémeux de carottes, crumble de pain d'épices, menthe fraîche, graines de sarrasin croustillantes et huile d'olive

17

RAVIOLIS FAÇONNÉS À LA MAIN

raviolis de porc braisé, sauce crème façon cacio e pepe, courge butternut rôtie, flocons de parmesan, maïs soufflé caramélisé et chips de kale

18

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES

de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia

19

POUR 2 PERSONNES 200 GR +8

26

LES PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
À LA
CARTE

CRÉATIONS DU CHEF

SPÉCIALITÉ DU BOUCHER

Création selon l'inspiration du Chef

\$\$

CÔTE DE PORC ROYALE GRILLÉE (300GR)

+7

40

servie sur gnocchis poêlés, épinards, crème de gorgonzola, chutney de poires et graines de moutarde, concassé de noix salées

DE LA TERRE

sélectionnez une sauce et un accompagnement*

VOLAILE DU MOMENT*

33

cuisson à basse température

ÉCHINE DE PORC BRAISÉE*

32

échine de porc, rub au café, fumée et braisée

LAPIN À LA MOUTARDE

+6

38

velouté moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température

JARRET D'AGNEAU

+6

38

sauce Pomodoro infusée à la cannelle

MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE*

33

14h, cuisson à basse température

CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT

double portion de légumes du moment

ou

mousseline de pommes de terre au romarin et noix de muscade

ou

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

ou

pommes de terre douces rissolées, crème, truffe et noix concassées +4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

CHOIX D'UNE SAUCE

vin rouge / poivre / vierge aux herbes folles / tomates Pomodoro

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT PRINCIPAL

sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, bacon 5\$, poêlée de champignons de la ferme 'Mycep' à Granby 8\$, crevettes tigrées (3) 10\$, saumon fumé 7\$

LES PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
À LA
CARTE

D E LA MER

POISSON DU JOUR POÊLÉ

-selon arrivage-

velouté de bisque de homard, légumes du marché et sauce vierge aux herbes fraîches

33

FRUITS DE MER DU MARCHÉ

- selon arrivage-

poêlés en persillade, lentilles Beluga et petits légumes,
velouté de courge Butternut au coco et curry

+10

43

VÉGÉTARIEN

PÂTES FRAICHES SIGNATURE TERIYAKI

champignons de la ferme Mycep à Granby, sésame, copeaux d'ail, oignons
verts, gingembre, bouillon de maïs et teriyaki, éclats d'arachides

33

VÉGAN

CURRY DORÉ DE LÉGUMES RÔTIS

tempeh poêlé et riz collant, courge Butternut, coco et curry,
légumes rôtis de saison, coriandre fraîche et sarrasin croustillant

32

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT PRINCIPALE

sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, bacon 5\$, poêlée de champignons de la
ferme 'Mycep' à Granby 8\$, crevettes tigrées (3) 10\$, saumon fumé 7\$

LES DESSERTS

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

GÂTEAU AU FROMAGE garni de pommes, pacanes et caramel	+3	14
 ÎLE FLOTTANTE ÉVASION À L'ÉRABLE crème anglaise parfumée à l'érable et noix concassées		12
BRIOCHE GOURMANDE À LA CANNELLE brioche à la cannelle tiède, caramel épicé d'automne, gelato vanille et lavande	+3	14
 SABLÉ AU BEURRE & VELOUR DE POMMES pommes caramélisées, crémeux au sucre à la crème et bacon croustillant		12
DESSERT DE NOS PRAIRIES gâteau au miel, mousse au chèvre frais, poire pochée, pralin de noisette et tuile "honeycomb"	+3	14
MOUSSE DE CHOCOLAT ET SAVEUR D'ORANGE - vegan et sans gluten - cœur de gelato à l'orange et lait de coco, petits biscuits choco-coco et amandes, crémeux et déclinaison d'oranges		12

CRÉATION DE NOTRE PÂTISSIÈRE GWENAELLE CLAIN

 ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC -en remplacement de votre dessert- 3 variétés de fromage (160gr) de la fromagerie Kaiser à Noyan	+8	24
---	----	----

LES BREUVAGES

CAFÉS

THÉ NAO 5 \$

Café filtre Virgin Hill de Knowlton 3\$
Café alcoolisé Brésilien, Espagnol, Baileys, Québécois 10.50\$
Espresso Forte, Espresso Macchiato, Ristretto, Espresso Luongo, Decaffeinato 3.50\$
Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio Espresso Forte, Caffè Moca, 4.50\$

Biologique & Équitable Assam pistaché Earl Grey à la Russe Biscuitini Paradis floral au fruits de la passion Darjeeling Singtom White Monkey Portugaise Milky Oolong
