



MENU SOUPER



3 options pour sublimer votre repas

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 65\$
ou inclus dans votre forfait hébergement

CHOISISSEZ 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 70\$
+ 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 EXÉCUTIF: CHRISTOPHER GROLEAU
CHEF: ARMAND MELLIER SOUS-CHEF: GWENAELLE CLAIN



MENU SOUPER



Panier de pains pour 2 personnes +4\$

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
À LA
CARTE

LES ENTRÉES

CÉSAR DU GREG

mélange de feuillages, sauce César au romarin, bacon, croûtons, câpres, tomates séchées, copeaux de parmesan, popcorn caramélisé

-extra porc effiloché BBQ pour 4\$-

19

CITRON EN TROMPE-L'ŒIL

farce de crevettes d'Argentine et petits légumes, crème légère fouettée à la coriandre, sorbet carotte-gingembre et miel, crumble au sésame et gel de citron

+3

22

SAVEURS DU TERROIR EN ILLUSION

crémeux de foie gras en coque de chocolat, gel d'argousier, mini madeleines salées à l'écorce d'orange et au thym

+4

23

SAUMON FUMÉ À CHAUD (SERVI FROID)

- OPTION VÉGÉTARIENNE AVEC TOFU FUMÉ -

crème fraîche de raifort, fines lamelles de concombres, tomates séchées, julienne de pommes vertes, oignons marinés

20

TATAKI DE BŒUF

rub au café, graines de moutarde marinées, gel de ketchup aux fruits, sauce BBQ café et érable, échalotes frites

+4

23

TARTARE DE CAROTTES VÉGAN & CHAMPIGNONS MYCEP

carottes cuites en croûte de sel et légèrement fumées, vinaigrette au sésame, graines de moutarde marinées, échalotes française, champignons poêlés de la Ferme Mycep, mélange croquant et croûtons

19

BURRATA SIGNATURE (POUR 2)

+10

30

POUR 1 PERSONNE ½ BURRATA

19

tomates cerises marinées, "Ezme" (comptée de tomates, poivrons, mélasse de grenade et sumac), coulis d'épinards, coco et vin blanc, oignons marinés, focaccia grillée

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET TERRINES

de chez Stefan Frick à Lacolle, garnitures et focaccia

19

POUR 2 PERSONNES 160 GR

+6

25

LES PRINCIPAUX

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
À LA
CARTE

CRÉATIONS DU CHEF

SPÉCIALITÉ DU BOUCHER

création selon l'inspiration du Chef

\$\$

DE LA TERRE

sélectionnez une sauce et un accompagnement*

JOUE DE BŒUF BRAISÉE*

14h, cuisson à basse température

35

ÉCHINE DE PORC BRAISÉE*

rub au café, fumée et braisée

34

LAPIN À LA MOUTARDE

velouté moutarde à l'ancienne, cuisson à basse température

+5

39

VOLAILE DU MOMENT *

demandez à votre serveur

34

CÔTE DE PORC ROYAL (280G)*

cuisson à basse température et grillée

+4

38

CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT

double portion de légumes du moment

ou

mousseline de pommes de terre, thym et citron confit

ou

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

ou

gnocchis de pommes de terre au beurre, sauge et purée de truffes +4\$ en accompagnement / +6\$ en extra

CHOIX D'UNE SAUCE

vin rouge / crémeuse au poivre / vierge chimichurri / crémeuse au foie gras +2\$

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT PRINCIPAL

sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, bacon 4\$,
poêlée de champignons de la ferme 'Mycep' à Granby 7\$,
joue de boeuf 11\$, crevettes tigrées (3) 9\$, saumon fumé 6\$

LES PRINCIPAUX

EXTRA PRIX
TABLE À LA
D'HÔTE CARTE

D E LA MER

SAUMON MI-CUIT POÊLÉ

34

bouillon clair à la sauge, maïs et fumet de poisson, fricassée de petits pois à la française et chorizo, chutney de poivrons rouges, huile aux herbes fraîches

FRUITS DE MER FAÇON NORDIQUE

+9

43

-selon arrivage-

salade tiède de pommes de terre au chimichurri, chutney de poires et graines de moutarde, émulsion de bisque et poire en trompe-l'œil (crémeux parfumé à l'estragon)

VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS, TRUFFE ET CHAMPIGNONS DE LA FERME MYCEP

34

gnocchis de pomme de terre glacés au beurre, bouillon de maïs et sauge, purée de truffes, tombée d'épinards, champignons poêlés, ricotta citronnée, amandes torréfiées

VÉGAN

FALAFELS VÉGAN

34

coulis d'épinards, coco et vin blanc, légumes du moment "Ezme" (compotée de tomates, poivrons, mélasse de grenade et sumac), gel de citron et oignons marinés

GOURMANDISES À AJOUTER À VOTRE PLAT PRINCIPAL

sauce au choix 3\$, parmesan râpé 3\$, bacon 4\$,
poêlée de champignons de la ferme 'Mycep' à Granby 7\$,
joue de boeuf 11\$ crevettes tigrées (3) 9\$, saumon fumé 6\$

LES DESSERTS

EXTRA
TABLE
D'HÔTE

PRIX
CARTE

GÂTEAU AU FROMAGE DU MOMENT

coulis et petits fruits

+3

15

ÉVASION TROPICALE

- VEGAN ET SANS GLUTEN -

carpaccio de fines tranches d'ananas poché au sirop de thym, gelato à la noix de coco, éclats de noix salés et petits fruits frais

13

FORÊT NOIRE MODERNE

brownie intense au chocolat, gel de cerise, crémeux délicatement parfumé à la cardamome, sorbet à la cerise et popcorn caramélisé

+3

15

HARMONIE DE LIME ET SÉSAME NOIR

crème onctueuse à la lime, crumble de sésame noir, crème fouettée légère à l'estragon et tuile fine au sésame

13

CRÈME BRÛLÉE BORÉALE RÉINVENTÉE

(TERROIR QUÉBÉCOIS)

émulsion pâtissière à l'écorce d'orange, gel à la baie d'argousier, crumble au poivre des dunes, opaline délicate et craquante

13

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

trompe-l'œil de sorbet à la fraise, soupe de mangue et petits fruits à la menthe

+3

15

Création De Notre Pâtissière Gwenaëlle Clain

ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC

- en remplacement de votre dessert -

3 variétés de fromage de la fromagerie Kaiser à Noyan

+8

21

LES BREUVAGES

CAFÉS

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\$

THÉ NAO 5 \$

Biologique & Équitable

Assam pistaché

Earl Grey à la Russe

Biscuitini

Paradis floral au fruits de la passion

Darjeeling Singtom

Milky Oolong