MENU À EMPORTER

-PRIX AFFICHÉS HORS TAXES-

MENU RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT À LA CLIENTÈLE EXTÉRIEUR À L'HÔTEL

SAVOUREZ LA CUISINE DU GREG BISTRO & BAR
DANS LE CONFORT DE VOTRE MAISON

LES ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT (500 ML) 8

BISQUE DE HOMARD (500 ML) 12

SALADE MESCLUN ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE POUR 2 PERSONNES 8

CÉSAR DU GREG À NOTRE FAÇON 17
cœur de romaine légèrement grillé, crémeux au fromage à la crème façon César, crumble de croûtons au beurre, éclats de bacon croustillant, neige de parmesan et câpres frites

+ PORC EFFILOCHÉ BBQ 4

SAUMON FUMÉ À CHAUD, POIREAU ET POMME DE TERRE 17
servi tiède, pressé de pommes de terre croustillant, crème de poireaux au lait de coco, perles de poireaux, oignons rouges et graines de moutarde marinées

RUBIS DE FOIE GRAS, CERISE ET POIRE AUX ÉPICES 20
parfait de foie gras sous un glaçage miroir à la cerise noire, chutney de poires aux épices, crumble aux amandes torréfiées, gel de porto et sa brioche poêlée au beurre

RAVIOLO DE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS MYCEP 18
raviolo façonné à la main et glacé au beurre de sauge, farce de Butternut et de ricotta, poêlée de champignons de la ferme Mycep, mélange croquant, gel de courge, sauge croustillante et écume de parmesan

PLATEAU DE CHARCUTERIES 25
focaccia et garnitures

TRILOGIE DE FROMAGE DU QUÉBEC DE FRITZ KAISER 20
croûtons et garnitures

BAGUETTE DE PAIN 5
à faire chauffer, aucun accompagnements inclus

LES PRINCIPAUX PRÊTS À RÉCHAUFFER

DE LA TERRE

ACCOMPAGNÉS DE SAUCE AU VIN ROUGE, LÉGUMES DU MOMENT ET MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

ÉCHINE DE PORC BRAISÉE — 27
échine de porc, rub au café, fumée et braisée

JOUE DE BŒUF BRAISÉE — 29
14h, cuite à basse température

VOLAILLE DU MOMENT — 28
demandez la sélection

LAPIN À LA MOUTARDE — 32
sauce au vin rouge et à la demi-glace, relevée de moutarde à l'ancienne et parfumée à la sauge

CÔTE DE PORC ROYAL (280G) — 31
cuisson à basse température et grillée

D E LA MER

POISSON À SAVEUR D'AUTOMNE ET GREMOLATA — 28
filet de poisson préparé selon l'inspiration du chef, polenta dorée et croustillante, ratatouille d'automne, fins rubans translucides de Butternut, gel de courge à l'érable et sauce vierge façon gremolata

VÉGÉTARIEN

CAVATELLI, CHAMPIGNONS MYCEP ET TRUFFE — 27
cavatellis façonnés à la main, crème fromagère à la truffe, poêlée de champignons de la ferme Mycep, copeaux de parmesan, mélange croquant et sauge croustillante

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT AU LAIT, FAÇON S'MORES — 10
guimauves grillées, éclats de biscuits Graham, tuile craquante et caramel

BOURDALOUE, POIRE ET ARGOUSIER — 10
tarte aux poires et à la crème d'amandes, gel d'argousier et touche de poivre des dunes

ÉVEIL JAPONAIS, MATCHA, CARDAMOME ET MANDARINE — 10
biscuit éponge au matcha, crémeux à la cardamome, compotée de canneberges, gel et quartiers de mandarine, pistaches torréfiées

COMMANDE AU 450-390-1538
POSTE 2027

MERCI DE PASSER VOTRE COMMANDE
2H À L'AVANCE AVANT 16H
24H À L'AVANCE POUR PLUS DE 6 PERSONNES