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$

LES ENTRÉES

	EXTRA TABLE D'HÔTE	PRIX À LA CARTE
CÉSAR DU GREG À NOTRE FACON 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 -extra porc effiloché BBQ pour 4$-		19
LOLLIPOP DE PORC TERIYAKI, COCO ET MISO - OPTION VÉGÉTALIENNE AVEC TOFU FUMÉ - flanc de porc fondant et croustillant, laqué à la sauce barbecue teriyaki, espuma de coco au miso, sésame et ail confit, riz soufflé		19
RAVIOLO DE BUTTERNUT ET CHAMPIGNONS MYCEP raviolo façonné à la main et glacé au beurre de sauge, farce de Butternut et ricotta, poêlée de champignons de la ferme Mycep, mélange croquant, gel de courge et écume de parmesan	+3	23
SAUMON FUMÉ À CHAUD, POIREAU ET POMME DE TERRE - OPTION VÉGÉTARIENNE AVEC TOFU FUMÉ - 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		20
RUBIS DE FOIE GRAS, CERISE ET POIRE AUX ÉPICES 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	+4	24
VELOUR DE HOMARD ET CROQUANT D'ARGENTINE bisque de homard veloutée, croustillants de pâte phyllo aux crevettes d'Argentine et à l'estragon, lentilles en vinaigrette et pomme verte, crème sure légère et huile d'estragon	+4	24
LA PLANCHE DE L'ARTISAN de chez Stefan Frick à Lacolle charcuteries, terrine, garnitures et focaccia		19
POUR 2 PERSONNES 160 GR	+6	26

LES PRINCIPAUX

	EXTRA TABLE D'HÔTE	PRIX À LA CARTE

CRÉATIONS DU CHEF

SPÉCIALITÉ DU BOUCHER — $$
création selon l'inspiration du Chef

CANNELLONI DE PORC, SAUCE FROMAGÈRE ET PISTACHE — 35
cannelloni façonnés à la main, farcis de porc braisé, crème fromagère, coulis de tomates et tomates séchées, crumble de croûtons au beurre et éclats de pistaches torréfiées

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 ANCIENNE ET SAUGE sauce au vin rouge et à la demi-glace, relevée de moutarde à l'ancienne et parfumée à la sauge	+5	39
VOLAILLE DU MOMENT * demandez à votre serveur		35
CÔTE DE PORC ROYAL (280G)* cuisson à basse température et grillée	+4	38

CHOIX D'UN ACCOMPAGNEMENT

ratatouille d'automne, légumes doucement mijotés aux épices
ou
mousseline de pommes de terre au beurre noisette, muscade et romarin
ou
Mac&Cheese du Greg
+ 4$ en accompagnement / +6$ en extra
ou
rösti de pommes de terre doré et croustillant, parfum de truffe et flocons de parmesan
+ 4$ en accompagnement / +6$ en extra

CHOIX D'UNE SAUCE

vin rouge
ou
crémeuse au poivre
ou
vierge façon gremolata
ou
porto aux saveurs d'automne et 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 TABLE D'HÔTE	PRIX À LA CARTE

D E LA MER

POISSON À SAVEUR D'AUTOMNE ET GREMOLATA — 35

-ARRIVAGE DU MOMENT-

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

FRUITS DE MER, CÉLERI-RAVE ET JUS CORSÉ À L'ORANGE — +10 — 45

-ARRIVAGE DU MOMENT-

fruits de mer glacée au beurre et au bouillon de maïs, purée soyeuse de céleri-rave, poireaux confits, tomates séchées et dés de pomme verte, croûtons à l'encre de seiche et demi-glace à l'écorce d'orange

VÉGÉTARIEN

CAVATELLI, CHAMPIGNONS MYCEP ET TRUFFE — 35

cavatellis façonnés à la main, crème fromagère à la truffe, poêlée de champignons de la ferme Mycep, neige de parmesan, mélange croquant et sauge croustillante

VÉGAN

CHOU BRAISÉ, BACON DE TEMPEH, MISO ET SÉSAME — 34

quartier de chou lentement confit, rôti à la poêle, éclats de tempeh croustillants, lentilles vinaigrette et pomme verte, tomates séchées, sauce onctueuse au lait de coco, sésame, miso et ail confit

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
CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT AU LAIT, FAÇON S'MORES guimauves grillées, éclats de biscuits Graham, tuile croquante et caramel		13
PAVLOVA TROPICAL ET DÉLICATESSE FLORAL - VEGAN ET SANS GLUTEN- meringue à l'aquafaba, crème pâtissière au lait de coco infusée à la lavande, compotée de mangue à la lime, gelato à la noix de coco et gel de passion		13
BOURDALOUE, POIRE ET ARGOUSIER tarte aux poires et à la crème d'amandes, gel d'argousier, gelato à l'amande et touche de poivre des dunes	+3	15
PAIN PERDU, BUTTERNUT ET CAFÉ LATTÉ GLACÉ gel de courge butternut à l'érable, gelato au café latté, caramel au whisky et graines de citrouille torréfiées	+3	15
ÉVEIL JAPONAIS, MATCHA, CARDAMOME ET MANDARINE biscuit éponge au matcha, crémeux à la cardamome, compotée de canneberges, gel et quartiers de mandarine, pistaches torréfiées		13

Création De Notre Pâtissière Gwenaelle 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

THé NAO 5 $

Biologique & Équitable

Assam pistaché

Earl Grey à la Russe

Biscuitini

Paradis floral au fruits de la passion

Milky Oolong

CAFÉS

Café filtre Virgin Hill de Knowlton
3$

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

Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio Espresso Forte, Caffè Moca,
4.50$

Café alcoolisé

Brésilien, Espagnol, Baileys, Québécois
10.50$