

RESTAURANT - HÔTEL

AUBERGE

DU LAC ST-PIERRE



MENU DU SOIR

SERVIE ENTRE 17H30 ET 21H00

À LA
CARTE

ENTRÉES FROIDES

Crèmeux de fromage de chèvre du Québec, pain brioché au poivre noir, compote de pommes à l'érable	16
Gravlax de truite saumonée à la vodka et au miel, betteraves marinées à la menthe fraîche	17
Esturgeon fumé du lac St-Pierre, cake au parmesan, mayo aux olives Kalamata, salade d'asperges et tomates	17
Carpaccio de wapiti de Ste-Perpétue, croûtons à la moutarde, feta, huile aux épices cajun	18
Torchon de foie gras de canard, chutney à la cerise de terre et poires, caramel à la framboise	19

ENTRÉES CHAUDES

Potage champêtre du moment	10
Wonton farci au chou vert, bacon et chorizo, sauce au sésame grillé et hoisin	13
Calmars frits, concombre et céleri, yogourt à la coriandre	14
Ris de veau du terroir, feuilles d'endives et abricots séchés à l'huile d'orange, pousses de radis	16
Poêlée de foie gras de canard, sauce à la pistache, cerises rouges marinées (Suppl. 19\$)	30

LA PAUSE

Le Granité du Chef

PLATS PRINCIPAUX

	À LA CARTE	TABLE D'HÔTE*
Pavé de saumon de l'Atlantique en croûte de Panko et coconut, émulsion au citron vert, bok choy et oignons	31	49
Porc Nagano , gratin de pommes de terre à la noix de muscade et fromage Oka, sauce à l'ail rôti et champignons blancs	32	50
Poêlée de crevettes au gingembre , sauce froide à la mangue, chou chinois, oignons et fenouil, vermicelle de riz	34	52
Magret de canard , réduction au porto parfumée au thym, écrasé de courge butternut, confit de raisins au vinaigre de riz	36	54
Carré d'agneau à notre façon , purée de pois verts et zestes de citron, poêlée d'orzo épicé	37	56
Pavé de kangourou , patates douces au beurre, cipollini et tomates cerise, réduction au vinaigre balsamique (Client en forfait suppl. 6\$)	39	59
Pétoncles saisis , fèves de lima aux oignons verts, purée de panais, huile de citronnelle (Client en forfait suppl. 7\$)	41	60
Bœuf de l'Alberta , trempette au poivre vert et cornichons, pommes de terre sautées, légumes racine à la fleur de sel (Client en forfait suppl. 10\$)	42	63

Assiette personnalisée de fromages artisanaux du Québec (suppl. de 19\$)
(En remplacement du dessert de la table d'hôte, supplément de 8\$)

DESSERTS

Pain au cacao et pois chiches , sauce anglaise au Baileys, glace à la banane	15
Le fraisier réinventé , crème mousseline à la gousse de vanille, fraises du Québec, biscuits chocolatés	15
Verrine moka , panna cotta chocolat café, fouettée au café, crumble au cacao	16
Douceur au fromage, caramel au Frangelico , popcorn et pacanes caramélisées	16
Quatre quart aux bleuets séchés , crème aux agrumes, lait de coco au litchi	16
Café, thé, tisane	2

*Les prix indiqués ci-dessus en table d'hôte comprennent :
1 entrée froide ou chaude, le plat principal et le dessert.

Pour l'ajout d'une deuxième entrée - supplément de 9\$