

RESTAURANT - HÔTEL

AUBERGE

DU LAC ST-PIERRE



MENU DU SOIR

SERVI ENTRE 17H30 ET 21H00

À LA
CARTE

ENTRÉES FROIDES

Rillettes de volaille de nos régions, salade de raisins croquants, pain aux raisins parfumé à l'huile de truffe	16
Tataki de thon rouge, mayo au soya, mélange de fèves de lima, radis et oignons verts, tuile au raifort	17
Crème brûlée au fromage du terroir, compotée de canneberges, buisson de roquette et bacon croustillant	17
Wapiti de Ste-Perpétue mariné, chips de parmesan, légumes croquants	18
Torchon de foie gras de canard, cake au miel de nos abeilles, maïs soufflé	19

ENTRÉES CHAUDES

Potage champêtre du moment	10
Feuilleté de moules, lait de poireaux au safran, fenouil et oignons	13
Sauté de champignons au vin de Xérès, olives Kalamata à la coriandre	14
Ris de veau aux zestes d'agrumes, friture de poireaux, micro-pousses de Charette	16
Poêlée de foie gras de canard, madeleine à la framboise, laque au cacao, salsa à la mangue et abricot (Suppl. 19\$ en table d'hôte et forfait)	30

LA PAUSE

Le Granité du Chef

PLATS PRINCIPAUX

	À LA CARTE	TABLE D'HÔTE*
Calmars en croûte de Panko , émulsion froide au gingembre, ananas, émincé de chou chinois, oignons rouges et bok choy	31	49
Filet de saumon de l'Atlantique , croûte de cajous, algues wakame aux sésames, quinoa et infusion d'écorces d'orange	32	50
Porc Nagano , sauce au fromage Le Chèvre Noir, tombée de tomates italiennes, haricots verts fins	33	51
Suprême de pintade avec manchon , fond de veau à l'alcool de cerise, purée de navet, pâtes au sarrasin	34	52
Magret de canard , jus corsé au vin rouge et thym, écrasé de pommes de terre au fromage cheddar, légumes racine	37	55
Carré d'agneau à notre façon , sauce barbecue, pommes paille, poivrons doux à l'ail	38	56
Pétoncles saisis , gousse de vanille de Madagascar, crème de pois verts et zestes de citron, carottes de couleur, taro frit (Clients en forfait suppl. 7\$)	41	60
Bœuf de l'Alberta , sauce au poivre noir, rattes, rosette de lyon séchée, panais (Clients 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

Tarte au sucre , concassé de fraises, crumble aux pépites d'érable et pacanes grillées	15
Mousse à la mûre et verveine , copeaux de chocolat au lait, tire éponge	15
Verrine au chocolat fondu , brochettes de fruits, won ton sucré, guimauve maison	16
Délice au fromage à la crème et praliné amande-noisette, pommes confites à la cardamome	16
Ganache au fruit de la passion , feuillantine croquante, glace au lait de coco et rhum brun	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\$