



Pour le plaisir des sens.....

Commençons par.....

- Salade de canard fumé, mesclun de cresson et mini pousses, vinaigrette à la mandarine et petits fruits
aux 2 noix -9-
- Duo de terrines et rillettes de la Ferme Petite Campagne, confiture d'oignons rouges et chutney de
mangues-ananas au Val Ambré -8-
- Poêlée de petites pétoncles canadiennes, fondue de poireaux, crevettes à la crème de coco au safran
et curry vert, petit tartare de saumon fumé en verrine -12-
-

Velouté ou potage tout en originalité, selon mes humeurs

Pour le meilleur de la Vie.....

- Suprême de pintade laquée au sirop d'érable, ragoût de pommes épicées -37-
- Saumon biologique grillé, purée d'ail confit en crème, morceaux de homard frais et
sésames noires -37-
- Suprême de poulet de grain de la Ferme Giguère, confiture d'oignons caramélisée, fondant de Marquis
du Détour et copaux de chocolat noir 72 % -35-
- Cuisse de lapin de Petite Campagne mijotée en tajine, crème à la moutarde et au
miel Château Blanc -37-
- Côtelettes d'agneau du Bas St Laurent, tombée de champignons sauvages à la fleur de sel
-42-
- Wavette de Wapiti du Québec, Benoît sur le grill, dijonnaise maison sur épinards au beurre et
caramel balsamique, sauce sucrée-poivrée à la réduction de Charles-Aimé Robert
-42- -
- Linguini à la purée d'ail confit, petites et grosses crevettes, champignons pleurotes des Fraîcheurs de
la Vallée, parmesan Sbrinz frais et herbes du jardin
-29-
-

Pour l'expérience....

Osez notre trilogie de Saveurs ou notre verdurette et ses fromages d'ici 5/7

Tentations finales.....

Sélection de gourmands desserts maison et quelques créations de Bruno Romand, Maître Pâtissier et
de Joël et Alain, Pâtisserie Chocolaterie Aux Bienfaits, Rimouski

Café équitable, thés fins équitables et biologiques, infusions biologiques et cafés italiens (léger
supplément)

