

Un menu aux saveurs de l'île d'Orléans, concocté par notre chef Martin Pronovost.

Boîte repas à cuisiner à la maison (directives détaillées fournies).

Nous demandons votre commande au moins 48 heures à l'avance

Le prix à la table d'hôte comprend un choix d'entrée, un potage, un plat principal et un dessert.

Entrée

Flan de canard confit, poivrons rouges, fromage québécois et coulis de cassis de la **Ferme et Vinaigrerie du Capitaine**

Porc fumé maison, pommes de terre de la **Ferme Valupierre**, crème fouettée au Jack Daniel's

Salade de crevettes pochées et marinées au vin Le Poiré du **Domaine de la Source à Marguerite**, fraises de l'île d'Orléans et herbes de notre jardin

Salade estivale, fraises de la **Ferme Léonce Plante** et légumes de saison, vinaigrette à l'huile de pépin de raisin, vinaigre de riz et sirop d'érable du **Relais des Pins**

Saumon fumé maison, mini crêpes et crème fouettée à la lime aux poivres roses

Potage

Crème de légumes aromatisée au gré du jour

Plat principal ****Tous les plats ont un accompagnement de pommes de terre de la Ferme Valupierre et légumes de saison**

Tofu au sirop d'érable du **Relais des pins** et sauce tamari 15.00\$

Table d'hôte : 31.00\$

Filet de saumon, beurre de citron confit 18.00\$

Table d'hôte : 34.00\$

Caille confite semi-désossée, mousseline de porc à la sarriette et cerfeuil, 18.00\$

sauce à l'argousier de la **Ferme Maurice Vaillancourt**

Table d'hôte : 34.00\$

Boudin au vinaigre de sève d'érable de **La Ferme et Vinaigrerie du Capitaine** 20.00\$

et pommes caramélisées au sirop d'érable du **Relais des Pins**

Table d'hôte : 36.00\$

Entrecôte de bœuf 7oz , Gremolata façon île d'Orléans au persil, câpres, 22.00\$

vinaigre d'épinette de la **Ferme et Vinaigrerie du Capitaine** et huile de noix

Table d'hôte : 38.00\$

Dessert

Tarte au sucre à l'ancienne

Salade de fruits

Bagatelle aux pommes et fraises, confiture et crème fouettée aux fraises

Tarte au chocolat et caramel fleur de sel