



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.

## Entrées

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 légumes et vinaigrette maison

Mousse de foie de volaille au porto et canneberges séchées et son confit d'oignons, accompagné de craquelins

Rillettes de porc et légumes marinés de **Compliments de Belle-Maman**, accompagné de craquelins

Saumon fumé maison, mini crêpes et crème fouettée à la lime et poivre rose

Cassolette d'escargots aux tomates séchées, échalotes, basilic et vin rouge du **Domaine de la Source à Marguerite**, accompagnée de wontons frits

**\*\*Pour 2 personnes. Supplément de 5.00\$ à la table d'hôte pour une personne.**

## Entre-mets

Crème de légumes à l'inspiration du chef

**Baguette de pain disponible en supplément de 3.00\$**

## Plats principaux

**\*\*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

Plat seul 15.00\$

Table d'hôte : 31.00\$

Filet de saumon, beurre au citron confit

Plat seul 18.00\$

Table d'hôte : 34.00\$

## Plats principaux

suite

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

Osso bucco de porc aux tomates, olives noires, fines herbes et vin blanc  
Plat seul 18.00\$ Table d'hôte : 34.00\$

Caille confite semi-désossée, mousseline de porc à la sarriette et cerfeuil, sauce à l'argousier de la **Ferme Maurice Vaillancourt**  
Plat seul 20.00\$ Table d'hôte : 36.00\$

Boudin au vinaigre de sève d'érable de **La Ferme et Vinaigrerie du Capitaine** et pommes caramélisées au sirop d'érable du **Relais des Pins**  
Plat seul 20.00\$ Table d'hôte : 36.00\$

Entrecôte de bœuf 7oz, sauce au poivre et brandy  
Plat seul 22.00\$ Table d'hôte : 38.00\$

Râble de lapin, farci d'une mousseline de volaille et épinards, sauce moutarde à la noisette des **Saveurs de l'Île d'Orléans** **\*\*Pour 2 personnes**  
Plat seul 42.00\$ Table d'hôte : 79.00\$

## Dessert

Tarte au sucre à l'ancienne

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

Tarte au chocolat et caramel fleur de sel

Gâteau aux carottes et glaçage au fromage à la crème

**Tous les items du menu peuvent être achetés séparément**