



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, canneberges séchées et son confit d'oignons, accompagnée de craquelins

Rillettes de porc et légumes marinés de **Compliments de Belle-Maman**, accompagnées 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.**

Tartare de saumon, mayonnaise maison aux cornichons sûrs, câpres, zeste de citron et poivre d'aulne

Tartare de bœuf, huile de cameline, vinaigre d'épinette de la **Ferme et Vinaigrerie du Capitaine**, persil et poivre long

Entre-mets

Crème de légumes à l'inspiration du chef

Baguette de pain disponible en supplément de 3.00\$

Plats principaux

****Tous les plats (exception pour les tartares) sont accompagnés 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\$

Osso bucco de porc aux tomates, olives noires, fines herbes et vin blanc

Plat seul : 18.00\$

Table d'hôte : 34.00\$

Boudin au vinaigre de sève d'érable de **La Ferme et Vinaigrierie 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\$

Cuisse de canard confite, sauce aux petits fruits

Plat seul : 27.00\$

Table d'hôte : 43.00\$

Tartare de saumon, mayonnaise maison aux cornichons sûrs, câpres, zeste de citron, poivre d'aulne et salade verte du chef

Plat seul : 28.00\$

Table d'hôte : 44.00\$

Tartare de bœuf, huile de cameline, vinaigre d'épinette, persil, poivre long et salade verte du chef

Plat seul : 28.00\$

Table d'hôte : 44.00\$

Râble de lapin, farci d'une mousseline de volaille et épinards, sauce moutarde à la noisette des **Saveurs de l'Île d'Orléans**

Plat seul : 47.00\$ pour 2 personnes

Table d'hôte : 79.00\$ pour 2 personnes

Desserts

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

Gâteau opéra : biscuit Joconde, crème au beurre au café et ganache au chocolat