



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, crème fouettée au cidre de pomme de la **Cidrerie Verger Bilodeau**

Verdurette et ses petits légumes du jardin, vinaigrette crémeuse au fromage de chèvre de la **Ferme Audet**

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, salsa aux fraises de **Léonce Plante**, coriandre et liqueur de cassis **Monna et Filles**

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 et zeste de citron

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

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\$

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

Plat seul : 18.00\$

Table d'hôte : 34.00\$

Filet de saumon, beurre au citron confit

Plat seul : 21.00\$

Table d'hôte : 37.00\$

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 : 23.00\$

Table d'hôte : 39.00\$

Entrecôte de bœuf 7oz, sauce au poivre et brandy

Plat seul : 25.00\$

Table d'hôte : 41.00\$

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