

# MENU FERMETURE

Ce menu a été conçu par notre Chef Nicolas Bélanger

## Entrées

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Prix à la carte | Table d'hôte |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
|   Potage du maître maraîcher                                                                                                                                           | 9               |              |
|  Soupe à l'oignon gratinée à la bière de la Microbrasserie de l'île                                                                                                                                                                                   | 13              |              |
|   Salade de betteraves jaunes, épinards, fromage de chèvre de la Ferme Audet, pacanes caramélisées au miel Les Ruchers de l'île d'Orléans et vinaigrette balsamique | 17              |              |
|  Rillettes de canard de la Ferme Orléans, canneberges amaretto, érable et gelée de cidre framboises poivrées de Ciderie Verger Blodeau                                                                                                              | 18              |              |
|  Capcaccio de truite fumée de notre fumoir, mousse de fromage mascarpone à l'estragon, compote de petits fruits au thé framboise et hibiscus                                                                                                        | 21              | 5            |

## Plats principaux

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Prix à la carte | Table d'hôte |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
|   Cigares au chou végétariens de la Ferme Thivierge, sauce marinara, purée de pomme de terre aux herbes de notre jardin | 31              | 51           |
|  Suprême de poulet, sauce forestière de La Botte Champigninière, accompagné de légumes de saison et pommes de terre                                                                                       | 32              | 52           |
|  Boudin noir, pommes, lardons, sauce gastrique au vinaigre de sève d'érable Vinaigrierie du Capitaine, accompagné de légumes de saison et pommes de terre                                                | 37              | 57           |
|  Joue de boeuf braisée, sauce au romarin Fines Herbes par Daniel, purée de carotte beurre noisette, légumes de saison et pommes de terre                                                                 | 50              | 70           |
|  Magret de canard de la Ferme Orléans, sauce aigre-douce à la cerise de la Ferme Laval Gagnon, sirop d'érable du Relais des Pins, légumes de saison et pommes de terre                                   | 52              | 72           |
| Vol au vent du pêcheur : crevettes, homard, morue, truite et saumon, accompagné de sa verdurette citron et miel Les Ruchers de l'île d'Orléans                                                                                                                                                | 52              | 72           |



Végétarien



Sans gluten