

Table d'hôte



*Fière de nos racines charlevoisiennes, toute l'équipe de la cuisine vous propose
un menu gastronomique aux saveurs de notre terroir. Bon appétit !*

Jean-Luc Cauchon, chef exécutif



Entrées



Sauté d'escargots, beurre à l'ail et émulsion acidulée 9.25 \$

*Méli-mélo de jeunes pousses, Hercule de Baie-St-Paul et sa vinaigrette aux bleuets 8.95 \$

Terrine de gibier, salsa de canneberges et croûtons 8.60 \$

ou de notre terroir

*Assiette royale de saumon fumé du Fumoir Saint-Antoine de Baie-St-Paul 11.25 \$ (suppl. 2 \$)

Pâté croche à la fleur de blé des Moulins de l'Isle-aux-Coudres 8.50 \$

Émeu fumé de Saint-Urbain et sa mousse à la crème sure 9.25 \$

Crèmes et Potages



Bisque de homard et sa crème fleurette 8.25 \$ (suppl. 2 \$)

Inspiration de l'équipe de cuisine 6.25 \$



ou de notre terroir

Crème de gourganes de Les Éboulements et ses petits lardons de porc 6.50 \$

*Soupe aux légumes du jardin 6.25 \$



Plats principaux



- Contre-filet de bœuf AAA grillé, au poivre vert et fond de veau 26.75 \$
Mignon de bœuf grillé, au poivre vert et fond de veau 28.75 \$ (suppl. 2 \$)
Cuisse de canard confit, aux effluves de gingembre et miel de l'Isle-aux-Coudres 26.50 \$
Sauté de lapereau à la graine de moutarde et petits oignons blancs 26.75 \$
Tournedos de cerf rouge aux épices en sauce caramel 30.75 \$ (suppl. 4 \$)
Côtelette de porc avec manchon et son fromage de brebis de Sœur Angèle 25.75 \$
*Roulé de morue et poivron grillé, fumet de poisson au vin blanc 24.75 \$
*Saumon atlantique grillé à la moutarde de Dijon et échalotes 25.75 \$
Trilogie de fruits de mer sur pâtes aux œufs safranés 31.75 \$ (suppl. 5 \$)
Côtelette d'agneau marinée au thym frais 26.75 \$
*Salade verte et sa garniture de notre chef garde-manger « Gisèle » 20.75 \$

ou de notre terroir

- Tourtière « Grand-mère » et son ketchup aux fruits maison 21.50 \$
Poêlée d'éperlans de Saint-Irénée au citron 24.50 \$
*Blanc de volaille, sauté de pleurotes de Grand-Fonds 26.75 \$

Tous nos plats sont servis avec une bouquetière de légumes.



Assiette de fromages à partir de 8.95 \$

Les variétés sucrées de La Roche Pleureuse 7.15 \$

Bon appétit !

Afin de bien finir votre repas, demandez notre carte des fromages et des desserts.

Table d'hôte - 4 services (entrée, potage, plat principal, dessert & café).....35.95 \$

Table d'hôte - 3 services (potage, plat principal, dessert & café).....28.95 \$

*Plats santé

Les forfaits avec repas (PAM) incluent la table d'hôte 4 services (1 entrée, 1 potage, 1 plat principal, 1 dessert & café)

Les taxes ne sont pas incluses et le service est laissé à votre entière discrétion.