

# Table d'hôte



*Fière de nos racines charlevoisiennes, nous vous proposons  
un menu gastronomique aux saveurs de notre terroir.  
L'équipe de la cuisine*



## Entrées



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

Terrine de gibier et son confit d'oignon 8.50 \$

### *ou de notre terroir*

Roulade de saumon fumé farcie de mousseline et ciboulette 9.25 \$

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

\*Méli-mélo de jeunes pousses au fromage Black Burn  
et sa vinaigrette aux bleuets de Charlevoix 8.95 \$



## Crèmes et Potages



Bisque de homard et sa crème fleurette 8.75 \$ (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 6.75 \$

\*Soupe aux légumes du jardin 6.25 \$



## *Plats principaux*



Contre-filet de bœuf, sauce au poivre vert et fond de veau 26.<sup>95</sup> \$

Côtelette d'agneau marinée au thym frais et son parfum de menthe 28.<sup>95</sup> \$ (suppl. 2 \$)

Mignon de porc à la moutarde de Meaux 24.<sup>75</sup> \$

Sauté de veau avec ses petits oignons et champignons 25.<sup>75</sup> \$

Cuisse de canard confite avec sa saveur de prunes 26.<sup>50</sup> \$

Saumon de l'Atlantique avec sa sauce au vin blanc et échalotes 29.<sup>95</sup> \$ (suppl. 3 \$)

Pavé de morue vapeur et son velouté d'estragon 24.<sup>75</sup> \$

Pâtes aux fruits de mer accompagnées de ses moules 28.<sup>95</sup> \$ (suppl. 2 \$)

\*Salade verte et sa garniture de notre chef garde-manger « Gisèle » 20.<sup>75</sup> \$

### *ou de notre terroir*

Tourtière « Grand-mère » et son ketchup maison 21.<sup>50</sup> \$

Poêlée d'éperlans de Charlevoix et son citron 24.<sup>50</sup> \$

\*Suprême de volaille au Mistelle de Pommes des Vergers Pedneault 24.<sup>75</sup> \$

*Tous nos plats sont servis avec une bouquetière de légumes.*



*Assiette de fromages* à partir de 9.<sup>15</sup> \$

*Les variétés sucrées de La Roche Pleureuse* 7.<sup>15</sup> \$

*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.<sup>95</sup> \$**

*Table d'hôte - 3 services* (potage, plat principal, dessert & café).....**28.<sup>95</sup> \$**

\*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.

Les suppléments sont uniquement sur les tables d'hôte.