

Pour votre repas du midi servi à table sous la tente!

Nous vous proposons de sélectionner l'entrée ou les entrées, selon que vous désiriez offrir à vos convives trois ou quatre services, le plat principal ainsi que le dessert parmi les nombreux choix que nous vous suggérons. Le repas qui vous sera servi devient ainsi votre propre menu fixe sans choix. Nous sommes cependant heureux de faire exception pour un ou des convives adhérant à une diète spéciale ou souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires; il suffit de nous en faire part au moins 4 jours à l'avance.

Nous proposons une excellente carte des vins et lorsque vous aurez choisi votre menu, notre sommelier se fera un plaisir de vous conseiller des vins offrant une belle harmonie mets-vins.

menu fixe de 3 services \$47
menu fixe de 4 services \$59

Autres services à ajouter
Canapés
Fromages du terroir \$12.50

POTAGES

Potage rafraîchi de concombres et tomates avec crevettes de Matane,
yogourt et basilic frais en garniture

Vichyssoise servie chaude ou froide, garnie de crème fraîche, ciboulette et poivre noir

Soupe aux champignons sauvages parfumée à l'estragon
servie chaude ou froide avec un filet de crème

ENTRÉES

Truite fumée maison laquée à l'érable et au vinaigre balsamique servie sur salade
à la crème avec radis, aneth et onion verts

Mousse à la truite fumée avec orange,
aneth et raifort, servie sur des coeurs de laitue romaine

Terrine de gibier aux noisettes servie avec chutneys maison

Mousse au basilic frais et Parmigiano Reggiano servie sur des tomates du jardin
avec huile d'olive extra-vierge, vinaigre balsamique et pignons rôtis

Paté de foies de volaille au Brandy et pistaches, servi avec
compote de lingonnes du Nouveau-Brunswick et biscottes maison

Boulettes de crevette saupoudrer avec noix de cocoa rôtis sur salade de napa et
coriandre frais tourner avec chili épicé et vinaigrette de sésame

Salade Fougères: laitues variées servies avec vinaigrette maison,
lardons chauds et chèvre frais de Papineauville

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet au grain de la Ferme aux Saveurs du Monts rôtie au jus de miel de la région et à l'ail rôti servie sur haricots blancs à la grèque avec tomates cerises, oignon rouge, orange, herbes fraîches, huile d'olive extra-vierge et vinaigre balsamique vieilli

Pâtes aux champignons sauvages avec cèpes, chanterelles, morilles, champignons portabello, estragon, porto, vin blanc, Brie, Parmigiano Reggiano et lichette de crème
(plat végétarien qui peut être également servie avec une poitrine de poulet nourri aux grains, grillée et nappée de pesto maison)

Confit de canard du Québec servi sur laitues variées avec vinaigrette aux lingonnes du Nouveau-Brunswick et chèvre frais de Papineauville

Boeuf AAA de l'Alberta grillé avec salsa verte servi sur salade de pommes de terre au truffes et ratatouille
\$7 additionnel

Ombre chevalier sauvage laqué à l'érable et au vinaigre balsamique, servi sur lentilles du Puy avec concombre et crème sûre entouré de salade de tomates fraîches et de basilic

Épaule d'agneau sous vide et grillé avec un jus d'agneau à l'ail rôti et groseilles rouges servie sur pois à la menthe et salade de pomme de terre Yukon Gold avec vinaigrette de légumes d'été grillées

DESSERTS

Tarte aux fruits de la saison et aux amandes
(fraises, framboises, abricots, prunes, cerises, poires, gadelles, pommes, etc. selon la saison)

Shortcake aux fraises

Terrine au chocolat noir avec compote de cassis et crème fraîche

Gâteau au fromage au citron frais avec petits fruits de l'été et financiers

Cornet de chocolat et de noisettes avec compote de petits fruits et coulis de framboises

Tarte aux fruits de la passion avec coulis de framboises et de kiwi

Tarte aux pacanes à l'érable avec crème fouettée et coulis de framboises

Crème brûlée à la vanille servie avec biscuits

SÉLECTION de FROMAGES du TERROIR

\$12.50/personne (2 oz)

Accompagnés d'une sélection de croûtes, noix et fruits