

RESTAURANT - HÔTEL

AUBERGE

DU LAC ST-PIERRE



MENU DU SOIR

SERVI ENTRE 17H30 ET 21H00

À LA
CARTE

ENTRÉES FROIDES

Salade de moules au fenouil et suprêmes d'orange, vinaigrette à l'anis, friture de wonton	16
Tian de légumes au fromage feta et chorizo, tapenade aux olives Kalamata	17
Gravlax de canard au poivre long, laque à la pomme, mélange de légumineuses	18
Tartare de thon rouge aux sésames grillés, salsa de tomates cerise, concombres, tuile au citron vert	19
Torchon de foie gras de canard au balsamique vieilli sur brioche maison, fraises à notre façon	21

ENTRÉES CHAUDES

Potage champêtre du moment	10
Ris de veau du Québec parfumé à l'huile de truffe, cipollini, friture de panais	16
Demie-caille rôtie à l'ail noir, champignons à l'alcool de Xérès	17
Pétoncles saisis, crème sure à la ciboulette, tuile de parmesan, purée aux poivrons grillés	18
Poêlée de foie gras de canard à l'huile de pistache, pain à la cardamome, compotée de framboises à la vanille (Suppl. 19\$ en table d'hôte et forfait)	31

LA PAUSE

Le Granité du Chef

PLATS PRINCIPAUX

	À LA CARTE	TABLE D'HÔTE*
Calmars en croûte de Panko , mayo tartare, buisson de fines laitues et légumes croquants, vinaigrette au basilic	31	50
Filet de saumon de l'Atlantique à la cassonade , sauce au hoisin et tomates, vermicelles de riz à la vapeur	32	51
Porc Nagano , chutney aux canneberges et poireaux, infusion au thym, fromage de chèvre du Québec	33	52
Magret de canard , gratin de pommes de terre Yukon à la muscade, émulsion aux baies de cassis, panais	37	56
Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande parfumé aux épices d'Inde, purée d'oignons, poêlée de légumes racines à l'huile vierge	38	57
Crevettes en tempura , mayo au soja et miel de nos abeilles, chou chinois, bok choy	41	60
Mignon de boeuf de l'Alberta , sauce à la moutarde douce et échalotes grises, grelots à la fleur de sel (Clients en forfait suppl. 10\$)	42	61
Longe de wapiti de Ste-Perpétue , beurre aux herbes fraîches, purée de pommes de terre douces et carottes (Clients en forfait suppl. 11\$)	43	62

Assiette personnalisée de fromages artisanaux du Québec (suppl. de 19\$)
(En remplacement du dessert de la table d'hôte, supplément de 8\$)

DESSERTS

Déclinaison au café , bavarois au café glacé, crémeux au fromage et café, crumble au café	15
Délice aux poires et gingembre , caramel au whisky, biscotti à la muscade et cannelle	15
Crème brûlée à la cannelle , raisins confits au rhum brun, tuile aux amandes	16
Ananas confit , fouettée à l'alcool de menthe blanche, glace au Malibu, cake au citron	16
Trilogie au chocolat , sauce au chocolat et coriandre, écorce au grué de cacao	16
Café, thé, tisane	2

*Les prix indiqués ci-dessus en table d'hôte comprennent :
1 entrée froide ou chaude, le plat principal et le dessert.

Pour l'ajout d'une deuxième entrée - supplément de 10\$