MENU SOUPER – FORFAIT SÉJOUR / SUPPER MENU – IN PACKAGE

PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne
Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du chef
Chef's appetizer

Velouté de lentilles au cumin et aux herbes
Lentil velouté with cumin and herbs

Salade d'automne, kale, courge, pomme et vinaigrette à l'érable
Autumn salad with kale, squash, apple and maple vinaigrette

Pieuvre grillée, chimichurri et légumineuses ***Surplus 5$***
Grilled octopus, chimichurri and legumes

Panna cotta au bleu L'Ermite, noix de Grenoble
L'Ermite Blue Cheese Panna Cotta, Grenoble Walnuts

Croquette de poisson, mousseline de céleri-rave au raifort
Fish croquette, celeriac mousseline with horseradish.

Gravlax de truite aux baies de genièvre, salade de fenouil ***Surplus 3$***
Trout gravlax with juniper berries, fennel salad

PLATS PRINCIPAUX / MAIN FARE

Suggestion du chef
Chef's suggestion

Poisson du jour
Fish of the day

Crevettes sauvages d'Argentine, risotto au safran, beurre blanc aux fruits de la passion
Wild Argentina shrimp, Saffron Risotto, Passion fruit Beurre Blanc ***Surplus 8$***

Cuisse de canard confite du Lac-Brome, pappardelles maison aux champignons
Confit Lac-Brome duck leg, house-made mushroom pappardelle

Pithiviers de légumes d'automne, cheddar des Cantons-de-l'Est
Autumn vegetable pithivier with Eastern Townships cheddar

Navarin d'agneau, pomme de terre, carotte et oignon perlé ***Surplus 4$***
Lamb navarin with mashed potatoes, carrots and pearl onions

Joue de porc braisée à la bière noire, polenta crémeuse
Pork cheek braised in dark beer, creamy polenta

Bavette de bœuf grillée, frites maison
Grilled beef bavette, house-made fries

DESSERTS / SWEET ENDINGS

Dessert du jour
Dessert of the day

Tarte Tatin, crème glacée à la cannelle
Tarte Tatin, cinnamon ice cream

Royal à la mousse au chocolat
Chocolate mousse Royal

Moelleux à la pistache et son sorbet à la framboise
Pistachio fondant with raspberry sorbet

Fromage québécois
Quebec cheese