

Choix de menus 6 services



LES SOUPES

Potage de carottes parfumé au gingembre et agrume
Crème de céleri-rave aux saveurs de Rougemont
Crème de petits pois à la coriandre et lime fraîche
Velouté de courge parfumé au cari
Chaudrée de légumes de saison garnie de croûtons aillés

LES ENTRÉES GOURMANDES

Chausson de fromage brie et sa girandole de salade roquette vinaigrette au sirop d'érable de M. Leblanc
Carpaccio de bœuf et son bouquet de verdure, parmesan et fleur de sel
Terrine de pintade et pistaches et ses garnitures
Tartare de saumon de l'Atlantique et ses juliennes de pommes vertes
Poêlée de pétoncles et crevettes au beurre blanc à la mangue +6\$
Escalopine de saumon, sauce smitane +3\$
Feuilleté de pleurotes de Saint-Ours, sauce à la crème de persil italien +4\$
Croustillant d'escargots, sauce crème

L'ENTREMETS

Sorbet ou granité du jour

LES PLATS PRICIPAUX

Aiguillettes de filet de porcelet grillé, sauce Rougemont 50\$
Suprême de volaille gourmand à la Méditerranéenne 50\$
Cuisse de pintade confite de St - Antoine-sur-Richelieu 55\$
Filet de saumon grillé, sauce smitane 56\$
Magret de canard grillé, sauce aux bleuets de saint-Jude 56\$
Escalope de veau à la crème de moutarde de Meaux 59\$
Carré d'agneau à la fleur de thym façon "La Belle Aux Berges" 65\$
Filet de bœuf grillé servi (cuisson médium saignant) , sauce poivrade 65\$

LA SALADE

Salade du moment

LES FROMAGES DU QUÉBEC

L'assiette de cinq fromages du Québec (sup. 7.00\$) 7\$

LES DESSERTS

Demi poire pochée, choco et caramel fleur de sel "La belle excuse"
Gâteau au fromage, coulis de petits fruits
Salade de fruits de saison à l'infusion d'anis étoilé
Crêpe farcie, crème Chantilly à la noisettes
Étagé au chocolat
Crème caramel