

# 1<sup>ER</sup> SERVICE : POTAGE DU CHEF OLIVIER

## 2<sup>IÈME</sup> SERVICE : ENTRÉES



### ROUTE DE L'ÉRABLE

### Le chèvre dans son petit chausson

#### Chèvre de Saint-Damien et saumon de la Braisée

Fromage de chèvre en feuilleté croustillant au saumon, fumé de façon artisanale par la Braisée de l'Islet. Rémoulade de pommes et radis rose chinois avec sa mayonnaise maison au vinaigre d'érable.

Cassis et Mélisse, St-Damien-de-Buckland  
La Braisée, L'Islet-sur-mer  
Ferme le Goglu, St-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud  
Vergers Caouette, St-Eugène-de-L'Islet  
Érablière M-A. Deschênes, St-Jean-Port-Joli

### Terrine Rapunzel du Cap-Saint-Ignace

#### Pintade, bleuets et cidre de glace du Cap

Terrine de pintade et de foie blond au Verger de glace, farcié aux canneberges séchées et au porc naturel de St-François avec poivre blanc Kampot. Confit de bleuets et oignons aromatisé au vin rouge épicié du Clos Lambert. Bouquet de mesclun et croûton Sibuet à l'huile de fleur d'ail.

Ferme Kégo-Cailles, Cap-St-Ignace  
Cidrerie Pomme du St-Laurent, Cap-St-Ignace  
Élevages Bonneau, St-François-Montmagny  
Potagers Brie, Cap-St-Ignace  
Clos Lambert, St-Jean-Chrysostome  
Vallée des Prairies, St-François-de-Montmagny  
Boulangerie Sibuet, St-Jean-Port-Joli  
La Salicorne Café, L'Islet-sur-mer

### Le Petit Chaperon rouge : la version authentique

#### Betteraves et champignons de Sainte-Perpétue

Panna Cotta de betteraves rouges de la Source aux champignons pied-de-mouton. Couronne de canard séché au thé fumé Lapsang Souchong. Vinaigrette à l'huile de chanvre. Bouquet de pousses de sarrasin.

Ferme La Source, Ste-Perpétue  
Canard Goulu, St-Apollinaire  
Aliments Trigone, St-François-de-Montmagny  
Finesse boisée, Ste-Perpétue  
Aliments Grain d'génie, Lotbinière

## LA STAR DES GLACIS : votre foie gras Favori!

### Foie gras de St-Apollinaire- Chocolats Favoris supplément de 12\$

Escalope de foie gras de canard poêlée à la perfection, déglacée au Sacrilège du Faubourg à la mûre. Petits fruits. Sauce aux Chocolats Favoris. Tuile de pain d'épices maison à la farine de la Seigneurie et au miel de pissenlit de M. Pelletier.

Canard Goulu, St-Apollinaire  
Chocolats Favoris, Lévis  
Vignoble du Faubourg, St-Jean-Port-Joli  
Seigneurie des Aulnaies, St-Roch-des-Aulnaies  
Domaine Pelletier, L'Islet-sur-mer  
Les Potagers Brie, Cap St-Ignace  
Vergers Caouette, St-Eugène-de-l'Islet  
Fruits et légumes R.G., St-Eugène-de-l'Islet

André suggère un verre de :

Armagh'Ousier 7\$ / Cidre de glace 8<sup>50</sup>\$ / Sauternes 9<sup>50</sup>\$ / Solstice d'hiver 12\$

## 3<sup>ÈME</sup> SERVICE : GRANITÉ DU MOMENT – LE FRISSON DE LA RIVIÈRE TORTUE

### 4<sup>ÈME</sup> SERVICE : PLATS PRINCIPAUX



#### ROUTE DE L'ÉRABLE

#### Le lapin de M. Pelletier – Le Dernier acte

(M. Pelletier, fournisseur aux Glacis depuis 16 ans, prendra sa retraite en 2012)

#### Le lapin de St-Pamphile et l'argousier de Bellechasse

Haut de cuisse de lapin braisé à l'Armagh'Ousier et son pilon confit à l'huile d'olive parfumée à la sarriette des jardins de l'auberge. Pâtes fraîches de Lévis aux lardons de St-François. Légumes d'hiver glacés au beurre et à la gelée d'argousier. Topinambours du rang Lamartine. Sauce au poivre de Madagascar.

Clapier Dorémi, St-Pamphile  
Domaine des Trois Collines, Armagh  
Jardins du Chef, St-Eugène-de-l'Islet  
Délicate-et-saine, Lévis  
Fruits et légumes R.G. St-Eugène-de-l'Islet  
Ferme Bonneau, St-François-de-Montmagny  
Darel Cloutier, St-Eugène-de-l'Islet  
Ferme Lauzeraie, St-Eugène-de-l'Islet

André suggère : Touraine Domaine Michaud ou Sancerre rouge (Pinot noir)

#### Le canard au chou d'ici ou à la choucroute de là-bas!

#### Pensées sauvages de St-Aubert et choucroute bio de la Gaspésie

Cuisse de canard confite accompagnée d'une tombée de chou d'automne à la Paruline du Nordet ou bien de choucroute gaspésienne (selon la période). Pommes poêlées au beurre. Patates grelots à la graisse de canard et au curcuma. Cuillère de moutarde à l'érable. Sauce au fond de canard, à l'hydromel et aux baies de Genièvre.

Ferme des Pensées Sauvages, St-Aubert  
Vignoble le Nordet, Pintendre  
Ferme la Source, Ste-Perpétue  
Clément Lajoie, St-Pamphile  
Produits Tapp, Douglastown  
Ferme le Goglu, St-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud  
Retour aux sources, St-Aubert  
Vergers Caouette, St-Eugène-de-l'Islet  
Produits biologiques la Fée, St-Philibert Beauce

André suggère : Côtes du Rhône Guigal rouge ou Réserve Grand Veneur



#### ROUTE DE L'ÉRABLE

#### Bison de Mary-Jo à la Davy Jones

#### Bison de Saint-Jean-Port-Joli et bière du Corsaire

Jarret de bison braisé à la bière noire Davy Jones du Corsaire. Gratin de pommes de terre Yukon Gold et panais au Vieux Cheddar de l'Isle-aux-Grues. Sauce au fond de veau et à la bière. Haricots verts très fins. Mini feuilleté aux pleurotes et fondue de poireaux à la sauge.

Bisons Chouinard, St-Jean-Port-Joli  
Ferme de LaDurantaye, Cap-St-Ignace  
Coopérative de l'Isle, Isle-aux-Grues  
Micro-brasserie le Corsaire, Lévis  
Légumes du Roi, St-Roch-des-Aulnaies  
Les Fraîcheurs de la Vallée, Causapsal  
Ferme La Source, Ste-Perpétue

\* Vous pouvez remplacer le bison par un filet mignon de BŒUF CHAROLAIS grillé (suppl. de 6\$)

André suggère : Domaine Haut-St-Georges (Corbières) ou le Château du Cartillon (Haut-Médoc)

## 4<sup>IÈME</sup> SERVICE (SUITE) : PLATS PRINCIPAUX

### LES GRANDS CLASSIQUES DES GLACIS

#### La Matelote de Clara à l'esturgeon et au saumon

(recette secrète de la maman du Chef)

**NOUVEAUTÉ**: le Chef a ajouté de bons gros morceaux de **saumon** à ce plat-vedette!

Esturgeon de la Côte-du-Sud flambé au Calvados et cuit doucement dans le cidre fort de la Pomme du St-Laurent. Saumon poché également au cidre. Gnocchis de pommes de terre de Saint-Roch-des-Aulnaies avec lardons et petits oignons.



Clara Raffestin

Pêcheries Donald Lachance, Montmagny  
Distribution Arnaud, Rimouski  
La Pomme du St-Laurent, Cap-St-Ignace  
Légumes du Roi, St-Roch-des-Aulnaies  
Élevages Bonneau, St-François-Montmagny

André suggère : Sancerre Blanc (Sauvignon)/Domaine du Bosquet blanc

#### Nos célèbres Quenelles Lyonnaises

De la viande hachée très finement à laquelle on ajoute une panade (savant mélange de farine, d'œufs et de beurre) pour en faire une pâte très lisse. On modèle des quenelles avec deux cuillères, soit la forme d'un œuf allongé, qu'on fait ensuite pocher quelques minutes.

On dépose trois quenelles dans l'assiette puis, on ajoute la sauce, un trait de crème et **hop!** on envoie au four pendant une vingtaine de minutes. C'est à ce moment que les quenelles gonflent et se transforment alors en petits soufflés, avec le dessus « craquant ». Ce plat « copieux » est accompagné de légumes variés.



Les quenelles des Glacis à la di Stasio

**Laissez-vous tenter par l'une de nos TROIS VARIÉTÉS :**

#### ☞ Quenelle de volaille

Sauce financière – truffes et morilles

#### ☞ Quenelle de veau

Sauce champignons, tomates et olives

#### ☞ Quenelle au brochet du Québec

Sauce inspiration Nantua - bisque de homard

Gaspésie Sauvage, Douglastown  
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli  
IGA Coop La Paix, St-Jean-Port-Joli  
Marché Transatlantique, Montréal

Alimentation Pelletier, La Pocatière  
Gaspésie Sauvage, Douglastown  
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli

IGA Coop - Montmagny  
Poissonnerie Port-Joli, St-Jean-Port-Joli  
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli

# 5<sup>IÈME</sup> SERVICE : DESSERTS

## ROUTE DE L'ÉRABLE

### *La Seigneurie Pomme-vanille*

Petite poêlée de pommes flambées au calvados avec raisins et amandes effilées. Crème glacée maison à la vanille de la Papouasie-Nouvelle-Guinée. Pointe de quatre-quarts aux pommes et sucre d'érable.

Vergers Caouette, St-Eugène-de-L'Islet  
Seigneurie des Aulnaies, St-Roch-des-Aulnaies  
Érablière Deschênes, St-Jean-Port-Joli  
La Salicorne Café, L'Islet-sur-mer

## ROUTE DE L'ÉRABLE

### *Verrine d'Amélanche*

Mousse au chocolat noir parfumée à la crème d'amélanche. Panna cotta aux bleuets et yogourt. Crumble spécial du Chef Olivier aux flocons d'érable et au gruau de sarrasin. Sirop de cassis abitibien.

Chocolats Favoris, Lévis  
Vin artisanal Ricaneux, St-Charles-Bellechasse  
Vergers Caouette, St-Eugène-de-L'Islet  
Potagers Brie, Cap-St-Ignace  
Cassiro, Taschereau (patelin d'André)  
Decacer, St-Nicolas

## ROUTE DE L'ÉRABLE

### LE CLASSIQUE INCONTOURNABLE DES GLACIS

### *Crème brûlée - thé aux Quatre-Fruits*

Crème brûlée aromatisée au Thé Kusmi Quatre fruits rouges : cerise, fraise, groseille et framboise. Délicate coiffe à la farine de blé du moulin des Aulnaies et flocons d'érable.

Decacer, St-Nicolas  
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli  
Seigneurie des Aulnaies, St-Roch-des-Aulnaies  
Thés Kusmi, Montréal

## VIEUX CHEDDAR DE L'ISLE~AUX~GRUES

### *Le Trésor de l'Île*

Morceau de fromage cheddar mi-fort au lait de vache thermisé. Légèrement acidulé, mais très doux en bouche. Noix de Grenoble, fruits et pain Sibuet.

Coopérative de l'Isle, Isle-aux-Grues  
Boulangerie Sibuet, St-Jean-Port-Joli  
IGA Coop La Paix, St-Jean-Port-Joli

Café, Tisane des Jardins d'Aline  
ou Thé Kusmi du moment

# UN DERNIER SERVICE ?

## FROMAGES ET DIGESTIFS

### FROMAGES

Assortiment de fromages haut-de-gamme au lait cru du Québec accompagnés de fruits, noix de Grenoble et pain Sibuet.

Notre sélection de fromages,  
variant selon la période :

- ❖ Riopelle de l'Isle-aux-Grues
- ❖ Mi-Carême de l'Isle-aux-Grues
- ❖ Tomme de Grosse-Île
- ❖ Tomme de Kamouraska

Le Goûteur	1 fromage	4,50
Le Gourmet	2 fromages	8,50
Le Gourmand	3 fromages	12,00

---

### DIGESTIFS

Crème de menthe, Tia Maria, Bailey's	6\$
Grand Marnier, Cognac, Calvados	9\$

#### PORTOS

Blanc ou rouge:	7\$
10 ans :	9\$
20 ans	11\$

#### SCOTCHS

Ballantine Finest	7\$
Glenmorangie 10 ans	9\$
Glenfiddich 12 ans	11\$
Dalwhinnie 15 ans	13\$

**Le Café des Glacis : la recette bien arrosée de Nancy**

**Brandy, Tia Maria, Bailey's garni de mousse à l'Amaretto et Grand Marnier!**

**12,50\$**