

Carte des desserts

Un jardin de givre... aux fruits !

Sélection de sorbets aux fruits de saison: fraises, poires, cassis, framboises, bleuets, gadelles ou pommes vertes. Sirop et crème de cassis. Sablé breton au citron.

Fruits et Légumes R.G.
Saint-Eugène-de-L'Islet
Cassiro
Taschereau (Abitibi)
Monna et filles
Île d'Orléans



ROUTE DE L'ÉRABLE

Verrine des Appalaches

Gelée d'argousier, panna cotta au sucre d'érable, biscuit croquant au gruau de sarrasin et à la farine de Kamut avec du miel de M. Pelletier. Fine neige de flocons d'érable.

Domaine des 3 Collines
Armagh
Érablière M. A Deschênes
Saint-Jean-Port-Joli
Aliments Trigone
St-François-de-Montmagny
Decacer
Degelis

Bavarois revisité par Olivier

Délicate mousse aux bleuets nappée d'une sauce à l'hydromel et recouverte d'un édreton de chocolat blanc à la crème anglaise vanillée.

Vergers Caouette
Saint-Eugène-de-L'Islet
Bleuetière Nord du Bras
Saint-Eugène-de-L'Islet
La Salicorne Café
L'Islet-sur-mer



ROUTE DE L'ÉRABLE

Chocolat : aux Glacis, tout est permis !

Gâteau moelleux au chocolat noir et sa sauce tiède au chocolat et au Charles-Aimé-Robert. Compotine de groseilles vertes.

Domaine Acer
Auclair
Maison Gourmet
Québec

LE CLASSIQUE INCONTOURNABLE DES GLACIS

Crème brûlée au thé vert à l'amande

Crème brûlée aromatisée au thé Kusmi vert à l'amande couronnée d'une superbe dentelle croustillante au même parfum.

J. Chouinard et Fils
Saint-Jean-Port-Joli
Thés Kusmi
Montréal

Fromages

Assortiment de fromages au lait cru du Québec.
Fruits, pignons de pin et pain Sibuet.

Le goûteur	1 fromage	4,50
Le gourmet	2 fromages	8,50
Le gourmand	3 fromages	12,00

Épilogue

Café régulier ou thé Kusmi
Tisane des Jardins d'Aline

Expresso court ou allongé (supplément 3\$)

Infusion de camomille

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 (recette de Nancy)

Cognac, Grand Marnier, Tia Maria, Bailey's
garni avec de la mousse à l'amaretto

12,50\$