

# Dessert Menu

## Un jardin de givre... aux fruits!

Selection of fruit sherbet in season: strawberries, pears, blackcurrants, raspberries, blueberries, *currants or green apples*. Syrup and blackcurrant cream. Brittany lemon shortbread.

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

## Maple Route

### Verrine des Appalaches

Sea buckthorn jelly, maple sugar panna cotta, crunchy buckwheat grain cookie with Kamut flour and M. Pelletier honey. Fine maple flakes.

**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

Delicate blueberry mousse topped with honey mead and recovered in a drizzling of white chocolate with vanilla custard.

**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 !

Moist dark chocolate cake with a warm chocolate sauce and Charles-Aimé-Robert. Green gooseberry compote.

**Domaine Acer**  
Auclair  
**Maison Gourmet**  
Québec

## LE CLASSIQUE INCONTOURNABLE DES GLACIS

### Crème brûlée au thé vert à l'amande

Crème brûlée flavoured with Kusmi almond green tea crowned with a lacy crunchy topping with the same flavour.

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

# Cheeses

Assortment of raw milk cheese from Québec.  
Fruit, pine nuts and bread from Sibuet.

<b>Le goûteur</b>	<b>1 cheese</b>	<b>4,50</b>
<b>Le gourmet</b>	<b>2 cheeses</b>	<b>8,50</b>
<b>Le gourmand</b>	<b>3 cheeses</b>	<b>12,00</b>

# Épilogue

Regular coffee or Kusmi tea

Jardins d'Aline herbal tea

Espresso short or long (supplement 3\$)

Infusion of camomile

# Digestifs

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

## PORTOS

## SCOTCHS

White or red:	7\$	Ballantine Finest	7\$
10 yrs :	9\$	Glenmorangie 10 yrs	9\$
20 yrs	11\$	Glenfiddich 12 yrs	11\$
		Dalwhinnie 15 yrs	13\$

<

## Le Café des Glacis (Nancy's recipe)

Cognac, Grand Marnier, Tia Maria, Bailey's  
Garnished with amaretto mouse 12,50