



L'écho de la rivière Tortue

Table d'hôte gourmande

été-automne 2008

Retour aux sources pour le Chef Olivier



Olivier et la matelote

L'ISLET- La table gourmande proposée par le Chef Olivier pour l'été et l'automne est inspirée des recettes de son coin de pays... et de son enfance! Les plats sont toujours concoctés à partir des produits d'ici, que le Chef choisit avec un soin méticuleux, avec cette touche originale qui fait sa réputation.

Coup de pouce d'outre-mer

Ce printemps, Olivier a fait appel à son premier maître, celle qui lui a donné le goût de cuisiner : sa maman. À prime abord, Madame Raffestin était très intimidée lorsque son fils lui a demandé sa recette de matelote. Très humble, comme son rejeton d'ailleurs, elle a été fort surprise que le Chef de l'Auberge des Glacis lui demande conseil.

Après une légère hésitation, elle s'est empressée de révéler ses secrets culinaires. Vous pourrez donc déguster l'esturgeon de la Côte-du-Sud, à la façon de Clara!! Ce délicieux poisson sera aussi flambé au cognac!



Mme Clara Raffestin

Menu festif pour un voyage gastronomique inoubliable !

Pour les amateurs de poisson, Olivier propose également une brochette de lotte et de bacon fumé de St-François-de-la-Rivière-du-Sud...accompagnée d'une ratatouille conçue avec les légumes de Mme Gamache, notre voisine du rang Lamartine!

Les habitués retrouveront avec plaisir l'agneau de St-Jean-Port-Joli, le lapin de M. Dominique de St-Pamphile et le savoureux bœuf charolais de la Ferme de Ladurantaye de Cap-St-Ignace. Le Chef ne peut s'empêcher d'utiliser des viandes aussi savoureuses... surtout qu'elles proviennent des alentours! Il les apprête différemment mais avec tout autant d'originalité ! Le râble de lapin est farci de Vieux Cheddar de l'Isle-aux-Grues, l'agneau est parfumé au Thé à la Violette, le bœuf est servi avec un délicieux gratin à la Tomme du Kamouraska.



Râble de lapin au Vieux Cheddar



Le régal des fins gourmets : le foie gras... à la sauce Raffestin!

La renommée de l'escalope de foie gras des Glacis n'est plus à faire. Elle est poêlée à point et toujours apprêtée de façon inédite et... copieuse. Devant le succès incroyable de sa recette de l'hiver, le Chef a décidé de la proposer encore cet été : déglacée au vin d'oranges, avec cassis et une sauce aux Chocolats Favoris. Et pour ceux qui raffolent du foie gras au torchon, le chef en farcit allégrement la pintade de Cap-St-Ignace!



Quenelles de brochet, sauce nantua

Les savoureuses quenelles lyonnaises toujours en vedette aux Glacis!

De la viande hachée finement à laquelle on ajoute une **panade** (c'est un savant mélange de farine, d'œufs et de beurre). On modèle ensuite cette **pâte** avec deux cuillères pour en faire une quenelle (la forme d'un œuf allongé). Puis, on dépose trois quenelles dans l'assiette, 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.

En plat principal, laissez-vous tenter par l'une de nos trois variétés.

- ✧ **Quenelle de volaille, sauce financière - truffes et morilles**
- ✧ **Quenelle de veau, sauce champignons, tomates séchées, olives vertes**
- ✧ **Quenelle de brochet, sauce inspiration Nantua - bisque de homard**



Des entrées en matière exquis

Parmi les choix d'entrées plus « légères », vous pourrez découvrir le chevreau de l'Islet en gelée à l'hydromel, le chèvre frais de St-Damien dans une mousse aux tomates de Cap-St-Ignace, le magret de canard séché maison par le Chef sur un lit de jeunes pousses de laitue!!

C'est la région de *l'Abitibi-Témiscamingue* qui assure le succès des entrées de poisson et fruits de mer : le brochet de l'Abitibi en mousseline est tout simplement divin... et la rosace de pétoncles est ornée de caviar de corégone du Témiscamingue!



Rosace de pétoncle au caviar de corégone

Une finale époustouflante



Mousse au miel

La mousse au miel de M. Pelletier garnie de crème aux fruits rouges sur un biscuit moelleux saura ravir les becs sucrés. Ceux qui préfèrent les douceurs rafraîchissantes, Olivier offre une brise givrée en inspiration vacherin à l'érable et un plus-que-parfait au Grand Marnier.

L'incontournable crème brûlée de l'auberge est aromatisée au thé Anastasia, un mélange de Earl Grey, citron et fleur d'oranger...avec une tuile à l'érable.

Pour ceux qui veulent « la totale », le fondant au chocolat noir avec sa glace aux pralinées est tout indiqué. Décadence garantie!