

Potage du moment

ENTRÉES



ROUTE DE L'ÉRABLE

Feuilleté aux saveurs de nos voisins d'en bas...

...du fleuve!

Champignons de la Matapédia aux effluves du Témiscouata

Feuilleté aux champignons de la sélection spéciale de Gaspésie Sauvage et ris de veau poêlés et flambés au Charles-Aimé Robert du Domaine Acer. Sauce aromatisée de sel aux plantes de St-Eugène.

Gaspésie Sauvage, Matapédia
Domaine Acer, Auclair Témiscouata
D. Bertrand, Saint-Nicolas
Les Jardins de la Tortue, Saint-Eugène-de-l'Islet

Terrine de la Côte-du-Sud aux fruits d'ici

Pintade du Cap-St-Ignace et argousier de Bellechasse

Pintade en terrine parfumée à l'Armagh'Ousier de Bellechasse et aux poires séchées du rang Lamartine, accompagnée d'un confit d'oignon aux baies d'argousier. Bouquet de verdure.

Ferme Kégo-Cailles, Cap-Saint-Ignace
Domaine des 3 Collines, Armagh
Vergers Caouette, Saint-Eugène-de-l'Islet

Bûchette dorée et bien grillée

Chèvre frais de St-Damien-de-Buckland et panais de Montmagny

Fromage frais de Cassis et Mélisse servi chaud sur un pain de campagne grillé. Fines tranches de panais caramélisées au four sur un lit de mesclun parfumé à l'huile de noix. Petite croustille de bacon fumé de la Ferme Bonneau.

Ferme Cassis et Mélisse, St-Damien-Buckland
Ferme Bonneau St-François-Rivière-du-Sud
Légumes de Catherine, Montmagny
Ferme Le Goglu, Saint-Pierre-de-Montmagny

Timbale de la mer arrosée de Divin

Pêcheries Lachance de Montmagny et vin fort de St-Jean-Port-Joli

Mousse de filet de sole et sa poêlée de mini-pétoncles déglacés au Divin du Faubourg. Sauce au fumet de flétan, petites crevettes, moules et esturgeon fumé.

D. Bertrand, Saint-Nicolas
Vignoble du Faubourg, St-Jean-Port-Joli
Pêcheries Donald Lachance, Montmagny

L'ENTRÉE CLASSIQUE DES GLACIS



ROUTE DE L'ÉRABLE

Escalope poêlée juste à point

Foie gras de canard de Saint-Jean-Port-Joli supplément de 12\$

Escalope de foie gras de canard poêlée à la perfection et son chutney de poires des Vergers Caouette à l'érable en sirop. Éventail de pommes fraîches.

Ferme François Duchesne, Saint-Jean-Port-Joli
Canard Goulu, St-Apollinaire
Maison du Gibier, Québec
Érablière M-A. Deschênes, St-Jean-Port-Joli
Vergers Caouette, Saint-Eugène-de-l'Islet

Frisson de la rivière Tortue (granité ou trou normand)

Plats Principaux



ROUTE DE L'ÉRABLE

Ce plat a été retenu parmi les Finalistes au concours des Créatifs de l'érable du Québec en 2009.

Mijoté des Glacis avec la p'tite touche de Laura!

Porc naturel de la Ferme Bonneau/pommes et érable d'à côté

Filet mignon de porc naturel en cubes marinés au cidre de la Pomme du Saint-Laurent. Sauce au jus de marinade et moutarde à l'ancienne. Panais de Ste-Perpétue et patates bleues de Pintendre. Tuile au parmesan.

Ferme Bonneau St-François-Rivière-du-Sud
La Pomme du St-Laurent, Cap-St-Ignace
Les Vergers Caouette, Saint-Eugène -de-l'Islet
Ferme La Source, Sainte-Perpétue
Jardins des arômes, Pintendre
Érablière M-A. Deschênes, St-Jean-Port-Joli

Le gibier de la Beauce... façon Côte-du-Sud

Cerf rouge de Sainte-Marie aux légumes d'ici

Effiloché d'épaule et de jarret de cerf rouge longuement braisé dans son jus et servi en rouelle. Gratin de pommes de terre bio Yukon Gold de Ste-Perpétue au Vieux Cheddar de l'Isle-aux-Grues. Légumes d'automne glacés à l'érable. Sauce Madère.

Élevage de cerfs rouges, Ste-Marie-de Beauce
Société coopérative agricole de l'Isle-aux-Grues
Ferme La Source, Sainte-Perpétue
Légumes de Catherine, Montmagny

Plats principaux (suite)



ROUTE DE L'ÉRABLE

Lapin de Pâques aux pistaches et cerises

Lapin de Saint-Pamphile – Courges du rang Lamartine

Râble de lapin farci aux pistaches et au chocolat blanc. Courge spaghetti de notre voisin aux herbes salées de St-Aubert. Sauce aux cerises séchées et liqueur de cerise à grappe de la famille Mc Isaac.

Clapier Dorémi, Saint-Pamphile
Maison Gourmet, Québec
Vergers Caouette, Saint-Eugène-de-l'Islet
Retour aux sources, Saint-Aubert
Vin artisanal Le Ricaneux, St-Charles

Le Charolais au nectar de l'Olympe

Bœuf du Cap-St-Ignace – hydromel de Saint-Agapit

supplément de 6\$

Filet mignon de bœuf charolais, sauce au poivre rose et à l'hydromel de St-Agapit. Pommes de terre grelots confites à la graisse de canard sur fondue de poireaux de la Ferme La Maria de Saint-Michel.

Ferme Ladurantaye, Cap-Saint-Ignace
Prince Leclerc, Saint-Agapit
Ferme le Goglu, St-François-Rivière-du-Sud
Ferme La Maria, St-Michel de Bellechasse



ROUTE DE L'ÉRABLE

Roi des eaux et son risotto

Saumon de l'Atlantique – Miel de l'Islet

Pavé de saumon en croûte de noisettes et flocons d'érable. Gâteau de carottes aux graines de chanvre biologique. Risotto à la courge butternut. Sauce à la réduction de vinaigre balsamique et au miel de M. Pelletier.

Viandes Bénico Charlesbourg
D. Bertrand, Saint-Nicolas
Aliments Trigone, St-François-Rivière-du-Sud
Miel naturel Domaine Pelletier- L'Islet
IGA Coop la Paix, St-Jean-Port-Joli

Variante végétarienne : une portion supplémentaire de légumes et de risotto peut accompagner le gâteau aux carottes et remplacer ainsi le saumon.

GRANDS CLASSIQUES DES GLACIS

La Matelote de Clara *(recette secrète de la maman du Chef)*



Clara Raffestin

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

Pêcheries Donald Lachance, Montmagny
La Pomme du St-Laurent, Cap-St-Ignace
Ferme Légumes du Roi, St-Roch-des-Aulnaies
Élevages Bonneau, St-François-Riv.-du Sud

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.



Laissez-vous tenter par l'une de nos 3 variétés :

☞ Quenelle de volaille

Sauce financière – truffes et morilles

Gaspésie Sauvage, Matapédia
Marché Transatlantique, Montréal
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli

☞ Quenelle de veau

Sauce champignons, tomates et olives

Gaspésie Sauvage, Matapédia
Viandes Bénico, Charlesbourg
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli

☞ Quenelle au brochet de l'Abitibi

Sauce inspiration Nantua - bisque de homard

Pêcheries Lauzier, Kamouraska
Viandes Bénico, Charlesbourg
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli

Carte des desserts

Café, Tisane des Jardins d'Aline ou Thé Kusmi