

POTAGE DU MOMENT

ENTRÉES

Ceviche d'été sous le Soleil... Levant

Fleur de pétoncles et ses pétales de tomates fraîches du Cap-St-Ignace

Fines tranches de pétoncles marinées minute au jus de lime et saké, ornées de tomates du Cap-St-Ignace et de poivrons jaunes. Persil de mer et caviar de corégone.

Alimentation Pelletier, La Pocatière
Les Jardins du Cap, Cap-Saint-Ignace
Le Sauvage cueilleur, Cap-Saint-Ignace
Fruits & Légumes R.G., Saint-Eugène-de-L'Islet
Poissonnerie GMS, Témiscamingue

André suggère : un petit shooter de saké bien frais 4\$

L'Envolée marine sur un triolet Goglu

Aile de raie et haricots trois couleurs

Aile de raie pochée dans un court-bouillon parfumé à l'Envol du Faubourg et au piment d'Espelette. Trio de tendres petits haricots : *Jacob Cattle*, *Maine Yellow Eyes*, *Canneberges*. Gerbe d'herbes fines. Julienne de carottes biologiques.

Ferme le Goglu, St-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud
Vignoble du Faubourg, Saint-Jean-Port-Joli
Maison Gourmet, Québec
D. Bertrand, Saint-Nicolas
Jardins du Pied à terre, Saint-Eugène-de-L'Islet
Potager du Brayon, Sainte-Louise

ROUTE DE L'ÉRABLE

Le Canard de Lotbinière en pâté rieur

Canard Goulu et porto de Saint-Charles

Terrine de canard au Portageur du Ricaneux, aux canneberges séchées du Québec et au poivre vert indien. Variante de rémoulade à la mode Olivier avec céleri-rave et radis. Petite cuiller de moutarde à l'érable de Saint-Aubert.

Le Canard Goulu, Saint-Apollinaire
Vin artisanal Le Ricaneux, Saint-Charles
Légumes R.G., Saint-Eugène-de-L'Islet
Maison du Gibier, Québec
Retour aux sources, Saint-Aubert-de-L'Islet
Potager du Brayon, Sainte-Louise
La Salicorne Café, L'Islet-sur-mer

Le Roi des Prairies à l'état pur

Bison de Saint-Jean-Port-Joli et salsa du rang Lamartine

Carpaccio de bison arrosé à l'huile de chanvre à la fleur d'ail, saupoudré de ciboulette des Glacis et de sel de Guérande. Mini-salsa de légumes d'ici : tomates, courgettes, poivrons et oignons.

Les Bisons Chouinard, Saint-Jean-Port-Joli
Ferme Marianne, Saint-Pamphile
Fruits & Légumes R.G., Saint-Eugène-de-L'Islet
Vergers Caouette, Saint-Eugène-de-L'Islet
Les Jardins du Cap, Cap-Saint-Ignace
Vallée des Prairies, St-François-de-Montmagny



La Côte d'Azur en Côte-du-Sud Chèvre de Saint-Damien et légumes de St-Eugène

Étagé d'inspiration *Jean de Florette*: tomates du Cap, haricots verts fins et graines de chanvre, fromage de chèvre frais à l'huile d'olive de Provence, œufs de caille cuits dur et une petite touche de romarin...*gne!*

Les Jardins du Cap, Cap-Saint-Ignace
Cassis et Mélisse, Saint-Damien-de-Buckland
Aliments Trigone, St-François-de-Montmagny
Kégo-Cailles, Cap-Saint-Ignace
Fruits & Légumes R.G., Saint-Eugène-de-l'Islet
Entreprises bucoliques, St-Cyrille-de-Lessard
Maison Transatlantique, Montréal

L'ENTRÉE CLASSIQUE DES GLACIS

ROUTE DE L'ÉRABLE

Escalope de foie gras poêlée juste à point

Foie gras de Chaudière-Appalaches

supplément de 12\$

Escalope de foie gras de canard poêlée à la perfection, déglacée à l'Armagh'Ousier. Chutney de baies d'argousiers de Bellechasse au vinaigre d'érable de M. Deschênes. Pommes, poivrons et oignons de Mme Gamache.

Ferme François Duchesnes, Saint-Jean-Port-Joli
Le Canard Goulu, Saint-Apollinaire
Domaine des Trois Collines, Armagh
Érablière M-A. Deschênes, Saint-Jean-Port-Joli
Fruits & Légumes R.G., Saint-Eugène-de-l'Islet

André suggère : Armagh'Ousier/Cidre de glace/Solstice d'hiver ou le classique Sauternes

FRISSON DE LA RIVIÈRE TORTUE (GRANITÉ OU TROU NORMAND)

PLATS PRINCIPAUX

ROUTE DE L'ÉRABLE

Le Charolais à la belle bette !

Bœuf de la ferme de LaDurantaye avec le gratin du Chef

supplément de 6\$

Contre-filet de bœuf charolais grillé, sauce au poivre sauvage de Madagascar et au porto du Faubourg, soupçon d'érable. Gratin de bettes à carde à la moelle de bœuf et à la Tomme du Kamouraska. Grillade de poivrons marinés à l'huile d'olive et au thym frais.

Ferme de Ladurantaye, Cap-Saint-Ignace
Vignoble du Faubourg, Saint-Jean-Port-Joli
Darel Cloutier, Saint-Eugène-de-l'Islet
Ferme Le Mouton Blanc, La Pocatière
Fruits & Légumes R.G., Saint-Eugène-de-l'Islet
Entreprises bucoliques, St-Cyrille-de-Lessard
Maison Transatlantique, Montréal

André suggère : EOS (Zinfandel)/Château Haute-Nauve (St-Émilien)



PLATS PRINCIPAUX (SUITE)

Le lapin d'ici à la façon de Chantal d'Allauch

Le lapin de St-Pamphile et tomates du Cap

Râble de lapin farci de foie aux herbes et à l'huile de Provence. Tomates à la marseillaise sur un coussin de pommes de terre en purée de Saint-Roch et ses lardons fumés. Sauce aux tomates séchées et aux olives des Collines de Pagnol.

Clapier Dorémi, Saint-Pamphile
Jardins du Cap, Cap-Saint-Ignace
Ferme Légumes du Roi, St-Roch-des-Aulnaies
Ferme Bonneau, St-François-de-Montmagny
Marché Transatlantique, Montréal
Maison Gourmet, Québec

André suggère : Guigal Blanc (Côtes-du-Rhône)/Sancerre Rouge (Pinot noir)

Agneau façon tajine aux abricots et amandes

Agneau du rang 2 et petits gourmands de Saint-Michel

Gigot mariné aux épices des Mille et une Nuits et mijoté. Rabioles, haricots verts, pois gourmands et carottes biologiques. Semoule de blé et raisins de Corinthe. Sauce au bouillon de cuisson et au fond d'agneau corsé. Pincée de Petit Salé piquant !

Les Moutons de Panurge Saint-Jean-Port-Joli
Ferme La Maria, Saint-Michel-de-Bellechasse
Fruits & Légumes R.G., Saint-Eugène-de-l'Islet
Maison Gourmet Québec
Jardins de la Tortue, Saint-Eugène-de-l'Islet
Ferme la Source, Sainte-Perpétue

André suggère : Château de l'Aumérade (Côtes-de-Provence)/Méridian (Pinot noir)

Comme des poissons dans l'eau

Bar rayé de l'Atlantique et esturgeon du Saint-Laurent

Bar rayé en croûte de tapenade de tomates séchées et ses copeaux d'esturgeon fumé. Céréale de quinoa aux échalotes sèches. Sauce au fumet de bar et aux poivrons rouges. Ratatouille festive.

Pêcheries Donald Lachance, Montmagny
D. Bertrand, Saint-Nicolas
Jardins du Cap, Cap-Saint-Ignace
Vergers Caouette, Saint-Eugène-de-l'Islet
Fruits & Légumes R.G., Saint-Eugène-de-l'Islet
Maison Gourmet, Québec

Variante végétarienne : portion additionnelle de légumes et de céréales pour remplacer le poisson.

André suggère : Croix-Pardon (Pouilly-Fussé)/Sancerre Blanc (Sauvignon) ou Rouge (Pinot noir)

ROUTE DE L'ÉRABLE

Le canard en trois actes : la Totale!

Val-Ambré du Témiscouata - miel de l'Islet

Cuisse confite et parfumée au Val-Ambré. Gésiers confits. Magret fumé au bois de cerisier par le second du Chef, M. Guylain. Pommes de terre rissolées à la graisse de canard. Herbes du « coin-coin »... de nos jardins! Lit de mesclun arrosé de vinaigrette au miel de sarrasin et aux huiles de noix et de pépins de raisins.

Le Canard Goulu, Saint-Apollinaire
Domaine Acer, Auclair
Maison du Gibier, Québec
Les Jardins du Pied à terre, St-Eugène-de-l'Islet
Ferme Légumes du Roi, St-Roch-des-Aulnaies
Miel naturel Domaine Pelletier- L'Islet
Ferme la Source, Sainte-Perpétue

André suggère : Croix-Senaillet (Mâcon)/Manoir du Carra (Beaujolais)



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 Saint-Roch-des-Aulnaies, avec lardons et petits oignons.

Pêcheries Donald Lachance, Montmagny
La Pomme du St-Laurent, Cap-Saint-Ignace
Ferme Légumes du Roi, St-Roch-des-Aulnaies
Élevages Bonneau, St-François-Montmagny
IGA Coop La Paix – Saint-Jean-Port-Joli

André suggère : Anselmi (Soave)/Sancerre Blanc (Sauvignon)

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
IGA Coop La Paix, St-Jean-Port-Joli

☞ Quenelle de veau

Sauce champignons, tomates et olives

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

☞ Quenelle au brochet du Québec

Sauce inspiration Nantua - bisque de homard

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

Carte des desserts

Café, Tisane des Jardins d'Aline ou Thé Kusmi