

SOUP OF THE DAY

APPETIZERS

Ceviche d'été sous le Soleil... Levant

A flower of scallops and petals of fresh tomatoes from Cap Ignace

Fines slices of lightly marinated scallops in lime juice and sake, decorated with tomatoes from Cap-St-Ignace and yellow pepper. Sea parsley. Coregone caviar.

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

Andre recommends a little shooter of fresh sake 4\$

L'Envolée marine sur un triolet Goglu

Skate wing and three colours of beans

Skate wing poached in a court bouillon perfumed with l'Envol du Faubourg and Espelette pepper. Trio of tender small beans: *Jacob cattle, Maine Yellow Eye, Cranberry*. Bundle of fine herbs. Julienne organic carrots.

Ferme le Goglu, St-Pierre-de-la-Rivière-du-Sud
Vignoble du Faubourg, St-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



MAPLE ROAD

Le Canard de Lotbinière en pâté rieur

Goulu duck and Saint-Charles Port

Portageur du Ricaneux duck terrine and Quebec dried cranberries and Indian green pepper. Olivier's remoulade with celeriac and radishes. Small dollop of Saint-Aubert maple mustard.

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

Saint-Jean-Port-Joli buffalo and Lamartine salsa

Buffalo carpaccio drizzled with hemp oil, sprinkled with des Glacis chives and flower of salt. Mini salsa of local vegetables: tomatoes, zucchini, peppers and onions.

Les Bisons Chouinard, St-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-St-Ignace
Vallée des Prairies, St-François-Montmagny

La Côte d'Azur en Côte-du-Sud Saint-Damien Goat and St-Eugène Vegetables

Layered inspiration *Jean de Florette*: Cap tomatoes, fine green beans and hemp seeds, fresh goat cheese in Provence olive oil, hard boiled quail eggs and a small touch of rosemary.

Les Jardins du Cap, Cap-St-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

CLASSIC APPETIZER OF DES GLACIS

MAPLE ROAD

Escalope de foie gras poêlée juste à point

Chaudière-Appalaches foie gras

supplement of 12\$

Scalloped duck foie gras pan seared to perfection, demi-glazed with Armagh'Ousier. Bellechasse sea buckthorn berry chutney and M. Deschênes maple vinegar. Mme Gamache apples, peppers and onions.

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

Andre recommends: Armagh'Ousier, Ice cider, Solstice d'hiver or Sauternes

FRISSON DE LA RIVIÈRE TORTUE GRANITÉ OR TROU NORMAND (SORBET)

MAIN COURSES

MAPLE ROAD

Le Charolais à la belle bette !

de LaDurantaye farm beef with the Chef's gratin

supplement of 6\$

Charolais strip steak grilled, Madagascar wild pepper gravy and Faubourg port, trace of maple. Swiss chard gratin with beef marrow and Kamouraska Tomme cheese. Grilled peppers marinated in olive oil and fresh thyme.

Ferme de Ladurantaye, Cap-Saint-Ignace
Vignoble du Faubourg, St-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

Andre recommends: EOS (Zinfandel) / Château Haute-Nauve (St-Émilion)



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

St-Pamphile rabbit and Cap tomatoes

Rabbit saddles stuffed with liver and herbs and Provence oil. Marseille tomatoes on a cushion of Saint-Roch potatoes mashed and smoked bacon. Sun dried tomato sauce and Collines de Pagnol olives.

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

Andre recommends: Guigal Blanc (Côtes-du-Rhone) / Sancerre Rouge (Pinot noir)

Agneau façon tajine aux abricots et amandes

Lamb from rang 2 and couscous from Saint-Michel

Leg of lamb marinated in a mix of Mille et une Nuits spice and simmered gently. Small new turnips, green beans, chick and snow peas. Durum wheat and currants. Broth gravy with lamb stock. Trace of spicy Petit Salé !

Les Moutons de Panurge Saint-Jean-Port-Joli
Ferme La Maria, St-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

Andre recommends: Château de l'Aumérade (Côtes-de-Provence)/Méridian (Pinot noir)

Comme des poissons dans l'eau

Atlantic striped bass and Saint-Lawrence sturgeon

Breaded striped bass, sun dried tomato tapenade and smoked sturgeon shavings. Quinoa cereal with dried shallots. Bar stock and red peppers. Festive ratatouille.

Vegetarian Option: Supplementary portion of vegetables and cereal can replace the fish.

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

Andre recommends: Croix-Pardon (Pouilly-Fussé)/Sancerre blanc (Sauvignon) ou rouge (Pinot noir)



MAPLE ROAD

Le canard en trois actes : la Totale

St-Apollinaire Le Goulu ~ l'Islet honey

Duck leg confit perfumed with Val-Ambré. Gizzard confit. Cherry wood smoked duck by the second Chef, M. Guylain. Potatoes fried in duck fat. Herbs from our gardens. Bed of mesclun misted with a vinaigrette of buckwheat honey and walnut and grape seed oil.

Le Canard Goulu, St-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

Andre recommends: Croix-Senaillet (Mâcon)/Manoir du Carra (Beaujolais)

CLASSIC MAIN COURSES OF DES GLACIS

La Matelote de Clara *(the mother of the Chef's secret recipe)*



Clara Raffestin

Côte-du-Sud sturgeon flambeed with Calvados and gently cooked in Pomme du St-Laurent hard cider. St- Gnocchi Roch-des-Aulnaies potatoes, with bacon and small onions.

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

Andre recommends: Anselmi (Soave)/Sancerre Blanc (Sauvignon)

Our celebrated Lyonnaises Quenelles

Very finely minced meat on which we add a mix (the perfect mixture of flour, eggs and butter) to make a fine pastry. We model the quenelles with two spoons, in the form of an elongated egg, and then poach a few minutes.

We place the three quenelles in a plate and add the sauce, a trace of cream and ta da! We send it to the oven for a couple of minutes. It is at this moment that quenelles transform into little soufflés, with a « crispy » bottom. This « copious » plate is accompanied with various vegetables.



Let us tempt you with one of our 3 varieties :

🌀 Poultry Quenelle

Sauce financière – truffles and morels

Gaspésie Sauvage, Matapédia
Marché Transatlantique, Montréal
J. Chouinard et Fils, St-Jean-Port-Joli
IGA Coop La Paix – Saint-Jean-Port-Joli

🌀 Veal Quenelle

Mushroom sauce, tomatoes and olives

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

🌀 Quebec Pike Quenelle

Sauce inspiration Nantua – Lobster bisque

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

Desserts menu

Coffee, Jardins d'Aline herbal tea or Kusmi tea