

RESTAURANT - HÔTEL

AUBERGE

DU LAC ST-PIERRE



MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À LA
CARTE

ENTRÉES FROIDES

Assiette du terroir, Rosette de Lyon, gravlax de bison, rilette de volaille, ketchup aux fruits	21
Rouleaux aux légumes croquants et esturgeon fûmé du Lac St-Pierre, yogourt au pesto de basilic et coriandre	22
Crèmeux au fromage d'Oka, salade de betteraves et échalotes françaises, croûtons séchés	23
Saisie de pétoncles aux agrumes et gingembre frais suprême de pamplemousse et d'orange	24
Torchon de foie gras de canard, compotée de raisins au sucre brun, réduction au porto	26

ENTRÉES CHAUDES

Potage champêtre du moment	11
Ris de veau au fromage de chèvre du Québec, friture de pommes pailles, laque à la bière du Temps d'une Pinte	20
Calmars frits, trempeuse piquante et sésame grillé, guacamole citronnée	21
Sanglier du Rieur Sanglier, sauce barbecue à notre façon, sauté de champignons sauvages, oignons à la moutarde	22
Poêlée de foie gras de canard, mangues caramélisées, brioche à la cardamome (Suppl. 19\$)	27

LA PAUSE

Le Granité du Chef

PLATS PRINCIPAUX

Filet de porc Nagano, mayo à l'estragon, gratin de tubercules à la pancetta	35	56
Canard du Québec, huile au miel et quatre épices, purée de pommes de terre douces et courge butternut	39	60
Saumon de l'Atlantique, en croûte d'amandes, émulsion aux herbes salées du bas du fleuve, polenta aux tomates séchées	41	62
Crevettes poêlées*, orzo à l'ail rôti et chorizo de Charlevoix, crème sûre à l'anis étoilée et tamari, bok choy, oignons rouges, poivrons rouges <small>*Les crevettes peuvent être remplacées par du tofu mariné au tamari</small>	43	64
Filet de boeuf de l'Alberta, réduction au poivre vert et cognac, grelots à l'huile d'olive (Suppl. 13\$ en forfait)	46	67

Assiette personnalisée de fromages artisanaux du Québec (suppl. de 21\$)
(En remplacement du dessert de la table d'hôte supplément de 14\$)

DESSERTS

Tarte au citron revisitée, crémeux au citron, graham au beurre, meringue à l'italienne	18
Crème brûlée au café et chocolat, sablé maison et grué de cacao	18
Mousse au fromage à la crème, pain aux dattes et vanille de Madagascar	18
Tatin à la poire et pommes caramélisées, glace à la mûre	18
Le palais sucré, douceur à l'érable, pâte à choux, coulis aux deux chocolats	18
Café, thé, tisane	2

*Les prix indiqués ci-dessus en table d'hôte comprennent :
1 entrée froide ou chaude, le plat principal et le dessert.

Pour l'ajout d'une deuxième entrée - supplément de 15\$