

## *Table d'hôte*

### *Créez votre table d'hôte*

Create your « Table d'Hôte »

- 3** services / 3-course meal 35.  
Sélectionnez un potage ou une salade, un plat principal et un dessert  
*Select a soup or a salad, a main course and a dessert*
- 4** services / 4-course meal 45.  
Sélectionnez une entrée, un potage ou une salade, un plat principal et un dessert  
*Select an appetizer, a soup or a salad, a main course and a dessert*



### **Menu création de Jean-François et sa brigade**

A unique menu designed by Jean-François and his team

Amusette au gré du chef

~ ~ ~

Velouté de chou-fleur et noix de St-Jacques à l'huile de truffe

~ ~ ~

Raviole de lapin des « Lapins de Stanstead » sur champignons sauvages au gingembre

~ ~ ~

Granité aux fruits défendus

~ ~ ~

Filet de veau en chemise de canard fumé et ris piqué à la vanille,  
légumes racines rôtis au miel, sauce à l'anis

~ ~ ~

Sphère chocolatée à la framboise

59.

*Laissez-vous tenter!*

## Les entrées

<p>Légumes grillés et Cèpes          Étagé de légumes grillés, fromage de chèvre, vinaigrette aux noix de pin et cappuccino de cèpes  <i>Grilled vegetables, goat cheese, pine nut dressing and porcini mushrooms cappuccino</i></p>	<p>11.</p>
<p>Le saumon fumé          Mi-cuit à l'unilatérale, pommes de terre de Monsieur De Celles, crème sure à l'aneth et au poivre au citron  <i>Unilateral smoked salmon, M. De Celles potatoes, sour cream with dill and lemon pepper</i></p>	<p>14.</p>
<p>Le Cerf          Carpaccio de cerf de Boileau légèrement fumé, foie gras de canard au sel, vinaigrette au miel de sarrasin  <i>Lightly smoked Cerf de Boileau carpaccio, duck foie gras, buckwheat honey dressing</i></p>	<p>14.</p>
<p>Le Boudin          Boudin noir des Trois Petits Cochons et œuf de pintade, garniture forestière  <i>Black pudding from "Trois Petits Cochons", guinea fowl egg and "forestière" topping</i></p>	<p>15.</p>
<p>Le crabe des Neiges          En feuillantine, mousseline d'artichaut à l'huile de truffe, vinaigrette à la coriandre et gingembre  <i>Snow crab mille-feuilles, artichoke mousse with truffle oil, cilantro and ginger dressing</i></p>	<p>15.</p>
<p>Le foie gras          Escalope de foie de canard poêlée sur pommes sautées et crème d'oignons doux caramélisés  <i>Seared duck foie gras on sautéed apples and mild onion cream</i></p>	<p>21.          Supp.9 \$          en table d'hôte</p>

## Le potage ou la salade

<p>Potage ou salade du moment  <i>Soup of the day or mixed salad</i></p>	<p>5.</p>
------------------------------------------------------------------------------	-----------

## Plats principaux

<p>La pintade</p> <p>Suprême de la ferme d'Antoine rôti, mousseline de céleri-rave et tombée de chanterelles à la fleur d'ail de St-Marc</p> <p><i>Guinea fowl from Antoine's farm, celeriac mousse, chanterelles mushrooms and garlic flower from St-Marc</i></p>	31.
<p>Le Lapin</p> <p>Cuisseau braisé de Stanstead à la pistache, jus court au foie gras, pomme de terre grelot et écrasé de panais au beurre noisette</p> <p><i>Stanstead rabbit leg braised with pistachio, cooking juice with foie gras, new potatoes, mashed parsnip with halzenut butter</i></p>	31.
<p>Le marché</p> <p>Poisson et Viande du jour selon l'arrivage et sa garniture du marché</p> <p><i>Fish and meat of the market</i></p>	31.
<p>Le bœuf</p> <p>Le filet saisi au beurre, pommes de terre fondante, jus de veau réduit monté au beurre et au Madère</p> <p><i>Beef filet seared in butter, melting potatoes, sauce made with cooking juices, butter and Madeira wine</i></p>	33.
<p>La Dorade Royale et St-Jacques</p> <p>Dorade cuite à l'unilatérale et St-Jacques poêlées à l'huile d'aromates, mousseline d'épinards et endive braisée</p> <p><i>Unilateral bream, seared scallops with herbs oil, spinach mousse and braised endive</i></p>	33.
<p>Le veau</p> <p>Le filet rôti et crevette géante, tagliatelle maison et pleurote de St-Ours, sauce Whisky et crustacés</p> <p><i>Veal filet roasted and giant shrimp, homemade tagliatelle and St-Ours oysters, Whiskey and seafood sauce</i></p>	35. Suppl. de 6\$ en table d'hôte
<p>Le canard</p> <p>En déclinaison, magret rôti, cuisse confite en croustillant et foie gras poêlé, sauce réduction de porto</p> <p><i>Roasted duck breast, confit crispy leg and seared foie gras, porto sauce</i></p>	35. Suppl. de 6\$ en table d'hôte

## Les fromages

Fromage tiède du Québec <i>Warm Quebec cheeses</i>	10.
Assiette de fromage Fromages fins du Québec <i>Fine Quebec cheeses</i>	12.

## Desserts à commander en début de repas

L'ananas Vanillé et rôti, caramel de rhum et Piña Colada <i>Vanilla roasted pineapple, rum caramel and Piña Colada</i>	8. Suppl. de 4\$ en table d'hôte
L'assiette de desserts Rive-Gauche <i>Assorted gourmet plate</i>	9. Suppl. de 4\$ en table d'hôte

## Les gourmandises

La crème brûlée Vanille bourbon, biscotti lime et gingembre <i>Flavoured with bourbon vanilla, lime and ginger biscotti</i>	6.
La rhubarbe Parfait glacé, mousse de fromage et tombée de fruits rouges, Fine Arlette caramélisée <i>Rhubarb ice cream, cheese mousse, berries and caramelized Fine Arlette</i>	6.
Le tiramisu Crème mascarpone à l'érable version Rive Gauche <i>Mascarpone maple cream a la Rive Gauche</i>	6.
Le chocolat 72% Terrine de chocolat et beignet de banane, sauce tiède au chocolat blanc et Bailey's <i>Chocolate terrine and fried banana, warm white chocolate and Bailey's sauce</i>	7.