

Hostellerie RIVE GAUCHE



Créez votre table d'hôte

Create your « Table d'hôte »

3 services / 3-course meal

39\$

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

49\$

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

Les entrées

Le saumon et la lentille blonde

14\$

Fumé maison en verrine, salade de lentille blonde, espuma au lardon

Served in a shooterglass, homemade smoked salmon on a blond lentil salad with "lardon" espuma

Le fromage de chèvre

16\$

En déclinaison, betterave marinée à la ciboulette, glace de chèvre à l'huile d'olive et cake aux noix et marron

Goat cheese declination, with pickled beets and chives, homemade icecream with extra virgin olive oil and chestnut cake

Le canard de l'Artisan et salade de M. Daignault

18\$

Micro mesclun et canard de en trois apprêts, magret fumé, croustillant confit et foie gras au sel, vinaigrette à l'érable et petits fruits

From "l' Artisan" done three ways; smoked breast, leg "confit", foie gras cooked in salt with maple syrup and wildberry dressing

Disponibile portion plat principal 30\$/Main course portion available \$30

Le pétoncle et le boudin de la charcuterie des Trois petits cochons

18\$

Noix de pétoncle juste saisi sur boudin noir aux pommes et échalote, vinaigrette à la noix de pins et vinaigre de cidre

Pan seared scallop on blood pudding with apples and shallots, pine nuts and cider vinegar dressing

Le porcelet de la ferme Turlo

20\$

Cannelloni de porcelet braisé de la ferme Turlo, pleurote de St-Ours et tomate fumée, jus court à la sauge

Braised pork from the Turlo farm in a cannelloni, oyster mushroom from St-Ours and smoked tomatoes, meat juice with sage

Suppl. de 4\$
en table d'hôte

Le foie gras de canard de la ferme Duguay

23\$

Tartelette à la figue, escalope de foie gras poêlée puis déglacée vinaigre Baumier à la Carminée

Served on a figue tart, pan seared foie gras, deglazed with "Baumier" vinegar and Carminée

Suppl. de 6\$
en table d'hôte

Hostellerie
RIVE GAUCHE



Le potage ou la salade

Potage du moment ou salade au gré du chef

Soup of the day or mixed salad

6^{\$}

Plats principaux

Le marché

Poisson ou Viande du jour selon l'arrivage et sa garniture du marché

Fish or meat of the market

36^{\$}

Le cerf de Boileau

L'osso bucco braisé, risotto aux chanterelles et carottes fanes glacées à l'émulsion de foie gras

Braised deer osso bucco from Boileau, "chanterelles" risotto, glazed carrots and foie gras emulsion

39^{\$}

Le saumon biologique et la langoustine

En pavé confit à l'huile d'olive, brochette de langoustine et gnocchi de cresson,

sauce vierge à l'huile d'Argan, citron confit et purée de poivron rouge

Bio salmon filet cooked in extra virgin olive oil, skewered scampi with sesame seeds, watercress gnocchi, "vierge" sauce with "Argan", oil and candied lemon, red pepper purée

40^{\$}

Le agneau de la ferme les Trois chênes

La longe ou le carré selon la disponibilité rôti, tajine de légumes aux épices, jus naturel aux dattes

Loin or rack (according to availability), vegetable tajine with spices and cooking juices reduction with dates

41^{\$}

Le veau de grain et le pigeonneau de la ferme Miboulay

Le filet de veau poêlé au beurre, pigeonneau en deux temps, suprême rôti et cuisse et abats

en pithivier, mousseline de panais au beurre noisette et endive braisée, sauce amélanchier

Pan seared veal tenderloin, raised pigeon from Besnier farm cooked two ways, parsnip "mousseline" with beurrenoisette, braised endive and amelanchier sauce

Suppl.de 4^{\$}

en table d'hôte

42^{\$}

Le bœuf de la ferme Eumatimi

Le contre filet Angus AAAA rôti, le paleron braisé en pastilla, tagliatelle de salsifis aux morilles

et choux de Bruxelles, jus de betterave et poivre noir

Beef Angus AAAA from Eumatimi farm, roasted striploin, braised in a pastilla, Jerusalem artichoke tagliatelle with morilles and Brussel sprouts, beet juice reduction with black pepper

Suppl.de 6^{\$}

en table d'hôte

44^{\$}

Hostellerie
RIVE GAUCHE



*F*romage tiède du Québec 10\$

Luxewarm Quebec cheeses

*L'*Assiette de fromages 12\$

Fromages fins du Québec
Fine Quebec cheeses

*D*esserts à commander en début de repas

*P*our l'amour inconditionnel du chocolat 12\$

Millefeuille au Vila Gracinda 67%, ganache de chocolat au lait Mangaro 50% et basilic,
Moelleux chocolat au gingembre et liqueur Godiva,
Capuccino glacé chocolat Caraïbes 72% au piment d'Espelette

Millefeuille of Vila Gracinda 67%, Mangaro 50% ganache with basil, caraibbean 72% iced cappuccino with Espelette peppers

Suppl. de 6\$
en table d'hôte

*L'*assiette de desserts Rive Gauche 12\$

Le chef vous propose une dégustation de tous ces desserts en miniatures
Assorted gourmet plate

Suppl. de 6\$
en table d'hôte

*L*es gourmandises

*L*a crème brûlée 8\$

Trois petits pots de crème, chocolat, pistache et vanille accompagnée de Madeleine
Served in a trio, chocolate, pistachio and vanilla served with "Madeleine"

*L*e café et la noisette 9\$

Nuage glacé à l'arabica, biscotti noisette et framboise tiède
Arabica flavored iced "nuage", warm raspberry with honey and hazelnut biscotti

*L*es petits fruits 9\$

Sur crème légère aux marrons, tombée de petits fruits, sabayon au Sortillège et sorbet au bleuet
Served on chestnut flavored whipped cream, "tombée" of wildberries, "Sortillège" sabayon and cassis sherbet

*L*a pomme et le foie gras 9\$

Comme une Tatin, sur pain de Gênes, glace au foie gras et caramel à la fleur de sel
Apple "tatin" on pain de Gênes, foie gras icecream with caramel