



escale gourmande

E n t r é e s



Terrine de mi-cuit de foie gras Elisé du Lac-Brome Chutney aux cerises / Fine gelée de vin rouge aux épices / Pain grillé	24
Poitrine de caille poêlée sur mesclun Vinaigrette balsamique vieillie 5 ans / Endives croquantes / Noix torréfiée	18
Ravioli de crevettes de Matane et pétoncles Bisque de carapaces au cognac / Écume à la citronnelle / Juliennes de Granny Smith	22
Carpaccio de sanglier Légumes marinés / Parmesan St-Guillaume / Mayonnaise aux champignons sauvage	18
Œuf de canne de Stukely cuit à 64°C Nuage de pommes de terre truffée / Crumble au parmesan / Étuvé de poireaux	16
Potage du moment Fromage frais Missiska / Chips de fromage / Fines herbes	15

P l a t s p r i n c i p a u x



Inspiration du Chef	Prix du marché
Longe de cerf Sauté de champignons / Topinambours rôtis au beurre / Jus corsé au poivre	46
Poitrine de pintade de "La Sabinoise" farcie sous peau aux châtaignes Sauce crémeuse au vin mousseux / Gnocchi maison / Épinards étuvés	39
Mignon de bœuf canadien rôti Pressé de pommes de terre au poivre des dunes / Poireaux grillés / Jus au vin rouge	49
Flétan canadien au beurre de myrique baumier Caviar de mulot / Petits légumes beurrés / Hollandaise citronnée	45
Ris de veau à la Fauchoux Beurre blanc aux câpres / Légumes de saison / Pommes de terre	45
Linguine maison Sauce onctueuse aux champignons / Courge confite / Parmesan râpé	36
Gnocchis à la romaine gratinés au parmesan Sauce blanche à l'essence de truffe / Épinards / Tomates confites	36

* Menu sujet à changements sans préavis

