



## Menu groupe 2011

COMPOSEZ Votre MENU :

3 services / 1 choix d'entrée – 2 choix de plats principaux – dessert  
4 services / potage ou salade – 1 choix d'entrée – 2 choix de plats principaux – dessert

\*\*

Potage du jour et sa garniture  
Bouquet de verdure, vinaigrette du moment

\*\*

### LES ENTRÉES

Rillettes de saumon fumé à l'Auberge (*supplément 2\$*)  
Rouleau de lapin de Stanstead croustillant  
Carpaccio de cerf rouge, poire pochée au cidre de glace  
Terrine de gibiers, cuillère de moutarde à l'érable et balsamique

*Choix végétariens :*

Terrine de légumes, pulpe de poivrons à l'Espelette  
Crèmeux de chèvre et son feuilleté, mesclun diabolique à l'huile de noix

\*\*

La pause glacée selon l'inspiration (*5 services seulement*)

\*\*

### LES PLATS PRINCIPAUX AUX SAVEURS DU QUÉBEC

Doré du Québec rôti à la farine de truffes blanches, asperges de saison  
purée de pommes de terre aux poireaux  
Bavette de bœuf Angus mariné et fumé, champignons sauvages et pak-choy,  
gratin au cheddar de l'Île-aux-Grues  
Blanc de volaille biologique infusé au thé des bois, compote de fraises et lavande,  
quinoa rouge, roquette au basilic thaï  
Filet de veau de grains du Québec, confiture de tomates, sauce bordelaise,  
légumes sautés au beurre d'estragon  
Saumon confit à l'huile d'orange, ratatouille au fromage de chèvre de la Bergerie  
Médaille de wapiti, émulsion d'une sauce gribiche, shiitake et orge perlé

*Choix végétarien :*

Cannelloni d'aubergines aux champignons de saison, coulis de tomates et aragula

\*\*

Assiette de fromages du Québec (portion individuelle 9\$)  
Une assiette par table (52\$ pour 8 pers)

\*\*

La gourmandise surprise de notre chef pâtissière  
Thé, café, infusion

Chef Exécutif : Martin Leclerc

*\*variété de poissons sur demande*