

# Menu 2021

## Entrées

- 1- Nems au canard (3), servi avec chutney a la mangue et argousier/12\$
  
  - 2- Fondues parmesan aux fromages de l'Isle (2), réduction balsamique/13\$
  
  - 2- Découverte de 3 fromages de l'Isle avec gelée épicée d'argousier/12\$
  
  - 4- Carpaccio d'esturgeon noir fumé avec huile verte et salade d'algues/16\$
  
  - 5- Soupe a l'oignon a la joue de bœuf, servi avec baguette fromagée de l'Isle/11\$
- 

## Plat principaux

- 1-Filet mignon Canadien 6 oz, cuit 52 degrés/42\$**  
Pomme de terre au four avec crème sûre aux herbes (ou purée Yukon gold),  
poêlée de champignons forestiers et demi-glace sauge/romarin  
*Sans gluten*  
(TUANGO extra 12\$)
  
- 2-Pavé d'esturgeon noir de la Poissonnerie Lachance cuit 52 degrés/42\$**  
Sur un nid de tagliatelle, sauce au beurre citronné, pesto d'herbes et  
algues du St-Laurent  
(TUANGO extra 12\$)
  
- 3-Mijoté d'oie de la Ferme Québec-oies/32\$**  
Magret et saucisses d'oie fondantes dans un bouillon tomate avec haricots  
blancs, servi avec carottes glacées au miel.
  
- 4-Fondue aux fromages de L'Auberge (pour 1 ou 2 deux pers.)**  
**27\$/pers ou 50\$/2**  
Réalisé avec des fromages de l'Isle et moût de rieseling, servi avec charcuteries  
locales, salade verte du moment et pickles maison

**5-Parmentier de canard du Lac Brome/33\$**

Effiloché de canard confit, monté avec une purée Yukon gold au cheddar fort de l'Isle et crème de maïs), pickles de betterave  
Sans gluten

**6-Braisé de légumes/22\$**

Zucchini, aubergine, tomates, oignons, poivrons doux, basilic et olives braisées au four, servi avec tige de chou-fleur et cheddar  
Végé/Sans gluten

**7-Planche de dégustation de produits locaux**

**25\$ / 1 pers ou 48\$ / 2 pers**

Charcuteries locales, rillettes de canard, 3 fromages de l'Isle, nems au canard/chutney à la mangue, olives/pickles maison, carpaccio d'esturgeon fumé

**8-Ragoût de boulette, traditionnel de l'Isle/24\$**

Boulettes de porc fondantes en sauce avec effiloché de canard et poulet, servi avec pommes de terre parisiennes  
Sans gluten

---

**Desserts**

**1-Coffret de chocolats découverte (4) Eddy Laurent 10\$**

**2-Crème glacée à l'argousier ou sorbet du moment 8\$**

**3-Gâteaux aux fromages Angélique de l'Isle et coulis de saison par Eddy Laurent 12\$**

**4-Mi-cuit au chocolat et spiruline (algue du St-Laurent) par Eddy Laurent (en saison) 12\$**

**5-Croustade boréale par Eddy Laurent (en saison) 12\$**

**6- Grand cru, Pavé aux amandes avec mousse aux citrons et algues frites, caramel aux algues par Eddy Laurent 14\$**

---

**Buffet continental 15\$/personne**

**Œufs brouillés aux herbes**

**Saucisses bio de la Ferme Turlo**

**Pomme de terre rissolées**

**Yogourt**

**Céréales**

**Salade de fruits**

**Cretons, confiture, pains**

**Jus et café filtre**

---

**Midi**

**Hot-dog européen 8’’/ 8.50\$**

Saucisse bio de la Ferme Turlo avec ou sans/ relish de l’Isle et cheddar fort de l’Isle

**Pizzas napolitaines 12’’**

**1-Garnie/21\$**

Charcuteries locales, coulis de tomates, fromage, basilic

**2-Végé/18\$**

Braisé de légumes (zucchini, aubergine, tomates, poivrons, oignons, basilic et fromages

**3-Forestière/21\$**

Poêlée de champignons, charcuteries locales, coulis de tomates/basilic et fromages

**4-Margherita/16\$**

Coulis de tomates, fromages et basilic

---