

Menu Journée des Terroir

4 août, 2018

***Tataki de cerf, moutarde au gingembre sauvage,
aïoli aux cèpes, chanterelles marinés, radis et
marguerite, chanvre, croutons à la moelle***

***Soupe de pintade, riz sauvage et œuf avec kimchi
de têtes de violon, fleur d'ail et coriandre***

***Salade de plantes marines (épinards de mer,
salicorne, spergulaire & caquillier), anguille fumé
& omble d'arctique, fenouil, grelots, sauce au
yogourt, sumac & liveche, monarde***

***Option : Foie gras poêlé, sauce au sapin et
cormier, chou-rave et salsifis***

(avec Menu Deluxe ou supplément de 25\$ par personne)

***Duo de Porc de pâturage de la Ferme des Arpents
Roses, épices à steak sauvages et tomate fumée,
tomate verte frite, 'succatosh' d'été avec maïs,
épis de quenouille***

***Option : Assiette de fromages de la région,
noix de Joseph Thifault et chicoutai (80g pour deux
personnes, avec Menu Deluxe ou supplément de 20\$)***

***Croustade aux baies sauvages et fleurs de sureau,
croute et Chantilly de confiture de lait aux
Lactaires à l'odeur d'érable, sorbet au pawpaw
et au foin d'odeur***

Café aux champignons ou Tisane maison

Apportez votre vin

Menu Régulier 5 services, 120\$ 'tout inclus'
(90.76 +13.61 (15% service) +5.22TPS +10.41TVQ)

***Menu Deluxe 7 services avec foie gras et
fromage, 150\$ 'tout inclus'***
(113.45 +17.02 (15% service) +6.52GST +13.01PST)

Votre chef : Nancy Hinton

Votre hôte et spécialiste de plantes sauvages:

François Brouillard

Les Jardins Sauvages célèbrent 31 ans!

****Journée des Terroirs – une fête de cuisine***