

## **Menu Journée des Terroirs**

*1 août, 2020\**

*Samedi 19h*

***Salade d'algues, nouilles de sarrasin et salicorne,  
Crevettes nordiques, Anguille et Omble d'arctique  
fumé, kimchi maison,  
arachides noirs, miso au gingembre sauvage***

***Bisque de champignons Homard, fenouil, livèche***

***Tomate héritage 'Pasquale' verte frite,  
crème de maïs, pollen et épis de quenouille,  
caponata avec boutons de marguerite***

***Option : Foie gras poêlé, chou-rave et grelots,  
choucroute avec bacon de sanglichon et genièvre,  
sauce à l'hydromel maison, airelles et pimblina  
(avec Menu Deluxe ou supplément de 25\$ par personne)***

***Duo de chevreau au curry, piment et poivre long  
du Que, riz sauvage et chanterelles, chou-fleur  
aux cèpes, chou gras et chanterelles***

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

***Tartelette de baies sauvages au foin d'odeur,  
avec frangipane et Chantilly aux fleurs sauvages  
(mélilot, sureau et acacia), Parfait glacé aux  
Lactaires à l'odeur d'érable, meringue croquante***

***Tisane maison ou Café aux champignons***

### ***Apportez votre vin***

***Menu Régulier 5 services, 105+ taxes  
(120\$ 'tout inclus' (90.76 +13.61 (15% service)  
+5.22TPS +10.41TVQ)***

***Menu Deluxe 7 services avec foie gras et fromage,  
130\$ + taxes (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 34 ans!***

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

***révisons le terroir à travers le Canada***