



À LA CARTE

Prix par personne **taxes incluses**

Salades

- ❖ Salade d'endives rouge et blanche, vinaigrette au bleu Bénédicтин, noix de Grenoble et pomme verte 7.00 \$
- ❖ Panaché de laitues biologiques, vinaigrette aux fruits frais de saison 5.50 \$
- ❖ Buisson de roquette, fenouil et tomates cerise, vinaigrette au citron confit et basilic 6.00 \$
- ❖ Salade tiède aux paillot de chèvre gratiné, graines de sésame et poire caramélisée 7.00 \$
- ❖ Salade de jeunes pousses, vinaigrette maison 4.50 \$

Potages

- ❖ Bisque de crustacé, raviole aux fruits de mer et asperge verte 7.00 \$
- ❖ Velouté de céleri rave et foie blond de pintade poêlé 7.00 \$
- ❖ Paysanne de légumes et crevettes tigrées à la citronnelle 7.00 \$
- ❖ Soupe aux trois oignons gratinée au cheddar vieilli 6.50 \$
- ❖ Crème de légumes 5.00 \$
- ❖ Nage de crevettes et petits légumes aux effluves de basilic 7.00 \$
- ❖ Gaspacho décomposée en trois couleurs 6.00 \$

Entrées froides

- ❖ Galette de riz aux crevettes, mangue et roquette, salsa aux agrumes 7.00 \$
- ❖ Ceviche de pétoncle aux fraise et kiwi 7.00 \$
- ❖ Rilletes de saumon et fenouil, crème légère à l'aneth 6.50 \$
- ❖ Mousse de saumon aux asperges, coulis de poivron rouge 6.50 \$
- ❖ Terrine de gibier aux pistaches et canneberges 5.00 \$
- ❖ Rosace de saumon fumé maison, mousse d'avocat, crème légère à l'orange 6.00 \$
- ❖ Méli-mélo de tomate et bocconcini à l'huile d'olive et basilic 5.00 \$
- ❖ Carpaccio de wapiti, champignons marinés et copeaux de parmesan 9.00 \$
- ❖ Rilletes de canard confit, chutney aux mangue et poire 8.50 \$
- ❖ Tartare de cerf rouge à l'huile d'olive extra vierge aux fines herbes, mesclun et noix torréfiées 9.50 \$

Entrées chaudes

- ❖ Croustillant de canard du Lac Brome, oignon rouge confit et champignons 9.50 \$
- ❖ Rosace de crevettes, fondue de poireau et galette de pomme de terre 8.50 \$
- ❖ Escalope de foie gras poêlée, fine purée de céleri rave, jus court au cidre de glace 17.00 \$
- ❖ Noix de pétoncle en croûte de sésame, julienne de légumes primeurs, vinaigrette à l'aigre doux d'agrumes et de miel au gingembre confit 9.50 \$
- ❖ Petit pavé de thon rouge mi-cuit, salade de bébé épinard et mandarine 9.50 \$
- ❖ Étagée de légumes grillés au paillot de chèvre gratiné, huile de basilic 8.50 \$

Plats végétariens

❖ Roulé de lasagne aux ricotta et épinard, coulis de poivron rouge	12.00 \$
❖ Mille-feuille de légumes et fromage de chèvre, tartare de tomate et basilic	15.00 \$
❖ Risotto aux champignons des bois et Parmigiano Reggiano	20.00 \$
❖ Lasagne aux légumes grillés et quatre fromages	13.50 \$
❖ Sauté de légumes et tofu au gingembre, sauce soya et coriandre	13.00 \$

Pâtes

❖ Pennine aux poulet et pleurotes	15.00 \$
❖ Linguini aux deux saumons, sauce rosée et vodka	15.00 \$
❖ Spaghetti aux fruits de mer et fenouil, huile d'olive et basilic	17.00 \$
❖ Tagliatelle aux canard confit, pleurotes et fondue d'oignons au romarin	17.00 \$
❖ Pennine à la saucisse, crème de champignons à la Normandie	14.00 \$

Poissons et crustacés

❖ Longe de saumon de l'atlantique poêlée, sauce aux épinards et citron confit	19.00 \$
❖ Filet de doré aux amandes grillées, sauce à la citronnelle	20.00 \$
❖ Pavé de thon rouge grillé, jus aux agrumes et gingembre	29.00 \$
❖ Linguini au homard et petits légumes aux fines herbes	22.00 \$
❖ Risotto aux fruits de mer et fenouil braisé à l'orange	19.00 \$
❖ Homard des îles, crème de porto et truffe noire	38.00 \$
❖ Dos de flétan poêlé sur fondue de poireaux et beurre blanc	25.00 \$

Volailles

❖ Caille royale farcie au foie gras, jus au thym frais	20.00 \$
❖ Sauté de poulet à l'ananas	15.50 \$
❖ Cuisse de canard confite du Lac Brome, jus aux olives Kalamata	19.00 \$
❖ Suprême de pintade fermière en croûte de noisettes, jus au romarin	24.00 \$
❖ Blanquette de dinde fermière aux pleurotes	19.00 \$
❖ Ballottine de poulet de grains aux abricots, sauce forestière	17.00 \$
❖ Brochette de poulet de grains mariné aux agrumes et herbes aromatiques	17.50 \$
❖ Magret de canard rôti, jus à l'aigre-doux de miel et bleuets sauvages	24.00 \$
❖ Émincé de poulet aux trois poivrons et champignons	19.00 \$

Veau

❖ Blanquette de veau aux champignons portobello	19.00 \$
❖ Escalope de veau de lait roulée aux épinards et gruyère St-Benoit-du-Lac	21.00 \$
❖ Filet de veau de lait rôti, jus court au Marsala	30.00 \$

Boeuf

❖ Rôti de contre-filet de bœuf, jus aux cinq poivres	22.00 \$
❖ Cœur de filet de bœuf Angus Pride aux échalotes confites	30.00 \$
❖ Filet d'épaule poêlé, réduction de porto à la truffe noire	22.00 \$

Porc

❖ Émincé de porc à l'aigre-doux, façon asiatique	14.50 \$
❖ Mignons de porc biologique poêlés, sauce aux deux moutardes	20.00 \$
❖ Longe de porc rôtie aux abricots séchés	15.50 \$
❖ Jambon à l'os braisé aux sirop d'érable et ananas	22.00 \$

Agneau

❖ Gigotin d'agneau du Québec aux herbes de Provence, jus aux olives noires	21.00 \$
❖ Navarin d'agneau aux légumes anciens et herbes aromatiques	19.50 \$

Gibier

❖ Noisettes de cerf rouge sauce Grand Veneur à la gelée de cèdre	28.00 \$
❖ Cuissot de lapin braisé aux carottes et navets confits	22.00 \$
❖ Médaillon de caribou rôti, poire pochée au vin rouge et épices douces	38.00 \$
❖ Parmentier de caribou, pomme de terre douce et champignons des bois	28.00 \$

Accompagnement

❖ Pomme de terre persillée ou riz pilaf, jardinière de légumes	inclus
--	--------

Fromages

❖ Assiette de trois fromages fins, buisson de laitue et vinaigrette aux miel et balsamique accompagnés de fruits frais et noix torréfiées	12.00 \$
---	----------

Desserts

❖ Crème brûlée au sirop d'érable	6.00 \$
❖ Tiramisu aux petits fruits rouges aux arômes de Sambucca	6.00 \$
❖ Feuilleté aux poire caramélisée et amandes grillées	6.00 \$
❖ Fondant au chocolat fin, sorbet à l'orange	7.50 \$
❖ Gratin de fruits de saison à l'eau de rose	6.00 \$
❖ Farandole de petits gâteaux	5.00 \$
❖ Salade de fruits frais à l'orange	5.00 \$

Prenez note que :

- **le café et le thé sont inclus**
- **les taxes sont incluses**
- **location de salle incluse à partir de 50 personnes**
- **majoration de 10% pour moins de 50 personnes**
- **les prix sont sujets à changement sans préavis**
- **certains produits sont saisonniers**

Information : Patrice Lobet, 450 538-2545, poste 229 ou 230, plobet@montsutton.com