



Notre menu Table d'hôte

Menu table d'hôte du terroir 5 services

LE RESTAURANT LA MAISON CHEZ NOUS OFFRE UNE TABLE D'HÔTE COMPRENANT CINQ SERVICES, L'UNE DES PLUS DÉLICIEUSES TABLES DE L'ESTRIE. PARCOUREZ-EN LE MENU, CONCOCTÉ À PARTIR D'UNE CUISINE DU TERROIR RAFFINÉE, ET LAISSEZ VOTRE IMAGINATION VOUS GUIDER AU FIL DES METS.

Les entrées

- JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS AU QUINOA, TUILE DE PARMESAN
 - CREVETTES GRILLÉES CAJUN, ROUGAIL DE PAPAYE (SUP 3\$)
 - CANARD DE MARIEVILLE FUMÉ ET SA GELÉE D'ÉRABLE À L'ACÉRUM DE SHEFFORD
 - FONDANT DE FROMAGE ALFRED LE FERMIER POMME ET PROSCIUTTO
 - FOIE GRAS POÊLÉ À LA FIGUE ET PORTO (SUP 10\$)
 - ACRAS DE MORUE ET MACTRE DE STIMPSON DE LA CÔTE-NORD
 - TARTARE DE BOEUF À L'HUÎTRE DES ÎLES, CROUSTILLES DE TOPINAMBOUR (SUP 5\$)
-

Les potages

- CHAUDRÉE DE PALOURDES AUX LARDONS
 - POTAGE DU MOMENT
-

Les plats de résistance

- ARRIVAGE DE LA MER- SELON LE MARCHÉ
 - PARMENTIER DE SANGLIER CONFIT AUX PLEUROTÉS DE LA FERME MATY 54 \$
 - DEMOISELLES DES MARAIS À LA FLEUR D'AIL DES CANTONS-DE-L'EST 52 \$
 - MIGNON DE BŒUF GRILLÉ, GIROLLE DE FRÈRE CHASSEUR 64\$
 - CASSOULET DE CANARD DU LAC BROME 50 \$
 - CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS, SAUCE AUX RAISINS 53\$
 - ENTRECÔTE DE BISON AUX BLEUETS 61 \$
 - POIVRONS FARCIS VÉGÉTARIENS, SAUCE TOMATE ET PARMESAN 49\$
-

Les desserts

- LES DESSERTS, CAFÉS OU INFUSIONS
-

Autres

- LES SERVICES DE GRANITÉ ET DE FROMAGES FINS QUÉBÉCOIS SONT AUSSI DISPONIBLES.