

la Fenouillère

Menu prêt à manger

Valide du jeudi au dimanche

Table d'hôte gastronomique pour 2 personnes incluant 1 bouteille de vin d'importation privée sélectionnée 125\$

Inclus : Potage, entrée, plat principal, dessert et une bouteille de vin sélectionnée

Entrées

Tartare de bœuf, espuma de Foyot et échalotes frites au Reggiano 15\$

Assiette du terroir 15\$

Parfait de foie de volaille au porto, terrine de gibier canneberges et pistaches, salade charcutière)

Gravlax de saumon, panais, rémoulade et Granny Smith 15\$

Mariné au sel, sirop d'érable, pastis, purée de pomme au wasabi, panais rémoulade

Tartare de saumon, pétoncle et crevettes, Mayo japonaise au sésame, pâte de piment et lime 15\$

Potage du moment 5\$

Entrée Panachée mixte à partager pour 2 pers* (*supplément \$ en table d'hôte) 39.95\$

(Foie gras au torchon et gelée de pommette, Terrine de gibier canneberge et pistache, Salade charcutière, Parfait de foie de volaille au porto, Gravlax de saumon au cidre de glace, Cervelle de canut (Mélange de fromage assaisonné), Marmelades et noix torréfiés)

Plats principaux

Ris de veau crème forestière 35.95\$

Filet de saumon au velouté de maïs et flocons boucanés 27.95\$

Cuisse de canard Goulu confite au parfum d'automne 27.95\$

Filet de bœuf grillé AAA au fromage bleu Québécois 42.95\$

Tartare de saumon, pétoncles et crevettes, salade et chips wonton 35.95\$

Boudin noir à la gelée de pommette & Joue de porc braisée aux fines herbes 27.95\$

Joue de porc braisée à la gremolata aux fines herbes 27.95\$

Tartare de bœuf, espuma de Foyot et échalotes frites au Reggiano 35.95\$

Ossobuco de veau braisé à la gremolata aux fines herbes 30.95\$

Jarret d'agneau bourguignon aux épices Boréales 42.95\$

Taxes et service en sus. Pour commander : hotel@hotelaristocrate.com ou 418-653-2841

Pour garantir la disponibilité d'un repas, merci de commander 24h à l'avance.

Commande minimum de 20\$+tx.

Les plateaux repas prêt à manger seront disponibles au restaurant la Fenouillère pour 18h.

la Fenouillère

Dessert

Délice de la pâtissière 6.95\$

Vin Blanc d'importation privée

Latue, biologique, La Mancha, Espagne 25\$

Château Haut-Rian, Bordeaux, France, 2018 30\$

Côté Jardin, biologique, Côtes du Rhone, France, 2018 27\$

Vin Rouge d'importation privée

Terre Di Chieti, biologique, Cabarnet Sauvignon, 2018 25\$

Château Haut-Rian, Bordeaux, France, 2016 31\$

Domaine de l'Amandine, Côtes du Rhône, France, 2018 28\$

Taxes et service en sus. Pour commander : hotel@hotelaristocrate.com ou 418-653-2841

Pour garantir la disponibilité d'un repas, merci de commander 24h à l'avance.

Commande minimum de 20\$+tx.

Les plateaux repas prêt à manger seront disponibles au restaurant la Fenouillère pour 18h.