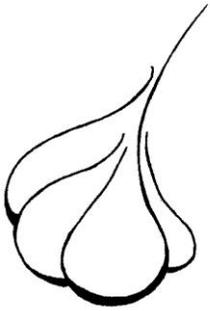


# Menu Expérience Charlevoix

À partir de 100,00\$ (taxes incluses)

Pour 8 personnes et +



Le menu expérience est un menu gastronomique cinq ou six services haut-de-gamme mettant en valeur les produits nobles de la région de Charlevoix. Profitez d'un service hors pair avec l'équipe de notre Chef Patrick Fregni. Nous nous occupons de tout pendant que vous profitez d'une soirée inoubliable avec vos convives.

## Le cocktail

3 amuse-bouche selon l'inspiration du chef

## L'entrée

- 1 Pétoncles poêlés des Îles de la Madeleine, sauce rhubarbe et vanille  
Salsa de fraises et crumble aux piments d'Espelette
- 2 Tartare de **bœuf de Charlevoix Highland** aux câpres, cornichons, échalotes françaises et moutarde, croustilles de pommes de terre et verdurette
- 3 Raviolis frais faits maison farcis au canard de la **Ferme Basque** et fromage ricotta de la **Chèvrerie Charlevoix**, sauce au jus de bourguignon et dés de foie gras **Ferme Basque**
- 4 Salade gourmande du **Fumoir St-Antoine**, saumon et truite fumés, rillettes et mousse et salade chinoise croquante au gingembre, huile d'olive et citron
- 5 Tranche de foie gras poêlée de la **Ferme Basque** au sirop de pomme carminée.  
Servie sur brioche tiède
- 6 Carpaccio **d'émeu de Charlevoix**, cheddar vieilli 2 ans de la **Laiterie Charlevoix** mariné à l'huile d'olive basilic servi avec des croûtons et verdurette

# Menu Expérience Charlevoix

## Le trou gourmand

- 1 Sorbet du moment mistelle Dame prune des *Vergers Pedneault*
- 2 Crème brûlée au foie gras de la *Ferme Basque*
- 3 Velouté du jour

## Le plat principal

- 1 Superbe filet d'Ombre Chevalier de l'Arctique poêlé  
(Truite mouchetée *d'élevage des Éboulements*) 100,00 \$  
Sauce au lait de coco, rhubarbe, amandes et suprêmes d'agrumes
- 2 Magret de canard de la *Ferme Basque* poêlé 100,00 \$  
Sauce aux échalotes confites et framboises de nos potagers
- 3 Poitrine de pintade des *Volières Baie-St-Paul* rôtie 100,00 \$  
Farcie au fromage 1608 de la *Laiterie Charlevoix*  
Sauce aux bleuets, vinaigre de pommes des *Vergers Pedneault*
- 4 Duo terre et mer poitrine pintade des *Volières Baie-St-Paul* 100,00 \$  
Sauce aux myrtilles et vinaigre de pomme des *Vergers Pedneault*  
Crevette, pétoncle, homard, bisque aux fines herbes
- 5 Carré *d'agneau de Charlevoix* rôti à la menthe et laqué à la sauce aigre-douce au miel, 110,00 \$  
vinaigre de cidre et pommes confites
- 6 Médaillon de wapiti du Canada poêlé, sauce au porto et fruits secs 110,00 \$  
Tranche de foie gras poêlé de la *Ferme Basque de Charlevoix*

# Menu Expérience Charlevoix

## *Plateau de fromage aux saveurs de Charlevoix*

9,95 \$

Assiette spéciale de la *Laiterie Charlevoix*, de la *Maison d'affinage Maurice Dufour* et de la *Chèvrerie Charlevoix*

---

## *Le dessert*

- 1 | Crêpes Suzette flambées au Triple Sec, crème glacée
- 2 | Dessert du moment inspiration du chef

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent*

*3 h 30 de service inclus (supplément à prévoir si dépassement)*