

La Chaumière du Village



Carte des mets



Table d'hôte 4 services

1^{er} / 1st service

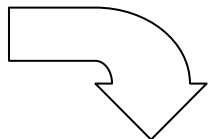
<i>Salades aux choix / Choice of salads</i>	<i>comprises</i>
<i>Soupe du jour / Soup of the day</i>	<i>including</i>
<i>Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail</i>	+ 4\$
<i>Snails in cream of garlic and mushrooms</i>	
<i>Salade de caille tiède et mange-tout à la sauce noisette</i>	+ 5\$
<i>Sautéed quails served lukewarm with snow peas and hazelnut</i>	
<i>Terrine de foie gras de canard au cognac, brioche et cidre de glace</i>	+12\$
<i>Premium duck liver terrine seasoned with cognac, brioche and ice cider</i>	
<i>Camarguaise (ou soupe de crustacés façon bouillabaisse) et sa rouille</i>	+ 5\$
<i>Camarguaise (shellfish soup with a dash of saffron)</i>	
<i>Croustade de chèvre chaude et sa poêlée de champignons</i>	+ 5\$
<i>Warm goat cheese "croustade" with mushrooms</i>	
<i>Feuilleté de champignons frais sautés aux deux échalotes</i>	+ 5\$
<i>Puff pastry, sautéed mushrooms with grey and green shallots</i>	
<i>Goujonnettes de filet de doré canadien rôties au beurre de citron</i>	+ 7\$
<i>Small filets of canadian pike with lemon butter</i>	
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé aux canneberges et cidre de glace</i>	+15\$
<i>Pan seared duck foie gras with cranberries and ice cider</i>	

2^{ème} / 2nd service

La pause du gourmet / The gourmets pause

3^{ème} / 3rd service

prix de la table d'hôte
price for the table d'hôte



<i>Pâtes fraîches farcies de fromage et crème au bleu d'Élisabeth</i>	28\$
<i>Fresh cheese stuffed pasta with cream of Elisabeth blue cheese</i>	
<i>Plat végétarien : rizotto al dente aux champignons du jour</i>	28\$
<i>Vegetarian dish, risotto with fresh mushrooms of the day</i>	
<i>Saumon de l'Atlantique rôti sur sa peau à la pointe de curry</i>	28\$
<i>Fresh filet of Atlantic salmon with a touch of curry</i>	
<i>Daurade royale de la Mer du Nord poché, sauce homardine</i>	38\$
<i>Poached Gilt-head bream from the North Sea, lobster sauce</i>	

<i>Filet de Loup de Méditerranée au fenouil, citron et anis</i> <i>Filet of Loup from Mediterranean with fennel, lemon and anise</i>	38\$
<i>Duo de pétoncles et crevettes sautées à la provençale</i> <i>Shrimps and scallops with Provencal sauce</i>	37\$
<i>Escalopes de ris de veau de lait aux champignons et madère</i> <i>Escalope's of milk-fed calf sweetbreads with mushrooms and Madeira</i>	36\$
<i>Bavette de bœuf marinée, sauce aux piments fumés</i> <i>Marinated beef flank steak, smoked pepper sauce</i>	29\$
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau</i> <i>Beef tartar cut with a knife</i>	29\$
<i>Filet mignon de bœuf, béarnaise aux poivres</i> <i>Beef filet mignon, béarnaise with peppercorn sauce</i>	36\$
<i>Carré d'agneau rôti au four, sauce moutarde en grains</i> <i>Roasted rack of lamb, grainy mustard sauce</i>	38\$
<i>Magret de canard de Carignan rôti sur son gras, sauce à l'orange</i> <i>Magret of duck roasted on the skin, orange sauce</i>	34\$
<i>Suprême de pintade poêlée aux pommes et calvados</i> <i>Guinea fowl supreme with apples and calvados</i>	34\$

4^{ème} / 4th service

Assortiment de fromages du terroir québécois
Assortment of selected cheeses from Québec

Crème brûlée parfumée à l'orange
Orange flavoured crème brûlée

Assortiment de tartes maison aux saveurs québécoises et d'ailleurs
A selection of home-made pastry's with the flavours of Québec

Gâteau moelleux au chocolat noir, crème anglaise
Chocolate Cake, « crème anglaise »

Feuilleté de pommes chaud, sucre et crème glacée à l'érable
Hot apple puff pastry with sugar and maple ice cream

Poire caramélisée, pistaches et crème caramel chaude
Caramelized pear, with pistachios and hot caramel cream

Nougat maison glacé et son coulis de fruits
Iced nougat with red fruit coulis

Délice aux marrons, meringue et crème glacée
Delight with chestnuts, meringue and ice cream