

# La Chaumière du Village

## Carte des mets



# Table d'hôte 4 services

## 1<sup>er</sup> / 1<sup>st</sup> service

<i>Salades aux choix / Choice of salad</i>	<i>comprises</i>
<i>Soupe du jour / Soups of the day</i>	<i>comprise</i>
<i>Cassolette forestière d'escargots à la crème / Snails forested in cream</i>	+ 3\$
<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 vieux cognac</i>	+ 12\$
<i>Premium duck liver terrine seasoned with old cognac</i>	
<i>Camarguaise (ou soupe de crustacés façon bouillabaisse)</i>	+ 5\$
<i>Camarguaise (a 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 Dore from Canada with lemon butter</i>	
<i>Escalope de foie gras de canard poêlé aux canneberges</i>	+ 13\$
<i>Pan seared duck foie gras with cranberries</i>	

## 2<sup>ème</sup> / 2<sup>nd</sup> service

*La pause du gourmet / The Gourmand's pause*

## 3<sup>ème</sup> / 3<sup>rd</sup> service

<i>Raviolis aux noix et ricotta, crème au bleu d'Élisabeth</i>	22\$
<i>Raviolis with walnut and ricotta, cream of bleu Elisabeth</i>	
<i>Plat végétarien : rizotto al dente aux champignons du jour</i>	22\$
<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 Atlantique-salmon with a little curry</i>	
<i>Filet d'omble de l'Arctique poché au vin jaune du Jura</i>	36\$
<i>Filet of fresh Arctic-char poached in the yellow wine of Jura</i>	

<i>Filet de Bar d'Europe au fenouil, citron et anis</i>	36\$
<i>Filet of Bar from Europe with fennel, lemon and anise</i>	
<i>Duo de pétoncles et crevettes sautées à la provençale</i>	35\$
<i>Shrimps and scallops with sauce of Provence</i>	
<i>Escalopes de ris de veau de lait aux pleurotes</i>	33\$
<i>Escallops of milk-calf sweetbread prepared with pleurotes</i>	
<i>Magret de canard de Carignan rôti sur son gras, sauce à l'orange</i>	33\$
<i>Magret of duck roasted on the skin, orange sauce</i>	
<i>Bavette de bœuf marinée, sauce aux piments fumés</i>	28\$
<i>Marinated beef flank steak, smoke pepper sauce</i>	
<i>Filet mignon de bœuf, béarnaise aux poivres</i>	35\$
<i>Beef filet mignon, béarnaise with peppercorn sauce</i>	
<i>Carré d'agneau rôti au four, sauce moutarde en grains</i>	36\$
<i>Roast rack of lamb old fashion mustard sauce</i>	
<i>Suprême de pintade poêlée aux pommes et calvados</i>	33\$
<i>Guinea fowl supreme with apples and calvados</i>	

## 4<sup>ème</sup> / 4<sup>nd</sup> service

*Assortiment de fromages du terroir québécois*  
*Choose of especially selected cheese of Québec*

*Coupe de fruits de saison, crème glacée vanille*  
*Cup of fresh- seasonal-fruits, vanilla ice*

*Crème brûlée à la saveur du jour*  
*Crème brûlée, flavour of the day*

*Assortiment de fines tartes « maison » aux saveurs québécoises et d'ailleurs*  
*A selection of home-made pastry's with flavour of the Québec*

*Fondant au chocolat*  
*Chocolate Marquise*

*Pomme au four à l'ancienne, avec glace à l'érable*  
*Oven backed apple old fashion, with maple syrup ice*

## Boisson / Beverage

*Café - Thé - Tisane / Coffee - Tea - Herbal Tea*