

# MENU SANS GLUTEN

**Table d'hôte 3 services** : supplément de 15 \$  
Entrée - Plat principal - Dessert et café ou infusion

## LES PRÉLUDES

Terrine de lapin aux bleuets avec perles de La Flambée du <i>Vignoble de la Bauge</i>	9 \$
Mesclun de jeune laitue de <i>Pousses Tango</i> et sa vinaigrette balsamique	10 \$
Fromage El Niño de la <i>Fromagerie des Cantons</i> chemisé de canard fumé du <i>Lac-Brome</i> et son concassé de tomates (supplément de 5 \$ en table d'hôte)	12 \$
Pétoncle fumé au thé noir et truite fumée de la <i>Ferme piscicole des Bobines</i> avec son coulis de mangue (supplément de 7 \$ en table d'hôte)	14 \$

## LES DÉLICIES DE TABLE

Filet de truite de la <i>Ferme piscicole des Bobines</i> en croûte de noix et cari	28 \$
Vins suggérés : Château de la Chaize Brouilly, France, Beaujolais (rouge) Parra Jiménez, Sauvignon organique, IP-2014, Espagne (blanc)	
Poitrine de canard du <i>Lac-Brome</i> aromatisée au ras-el-hanout et à l'orange	28 \$
Vins suggérés : Liano Umberto Cesari Sangiovese, Cabernet-Sauvignon, Italie (rouge) Entre Il Santos, IP-2012, Portugal (blanc)	
Risotto crémeux aux pleurotes de <i>Chez Maty</i> et asperges	22 \$
Vins suggérés : Cusumano Benuara-S, Italie (rouge) Château Sainte-Marie Entre-deux-Mers Vieilles Vignes-S, France, Bordeaux (blanc)	

## LES DÉLICIES DU PÂTISSIER

Crème brûlée au sirop d'érable de l'érablière <i>Le Roc Blanc</i>	7 \$
Salade de fruits	5 \$
Café ou infusion	3 \$

Taxes et pourboire non inclus  
Ce menu n'est pas certifié pour la maladie cœliaque