TABLE D'HÔTE 3 SERVICES À PARTIR DE 58 $

La table d'hôte inclut la soupe du moment ou une salade, un plat de résistance, un dessert à la carte accompagné d'un café filtre, thé ou infusion.

(SG = sans gluten | V = végétarien | VGN = végane)

LES ENTRÉES

Torchon de foie gras du Gîte, croustillant de prosciutto, compote d'argousier, pain brioche
****Supplément de 10 $ pour en forfait romance****
— 25 —

Crabcake mayonnaise au sumac, rémoulade de céleri-rave et radis
— 15 —

Tartelette aux oignons caramélisés, tomates confites, brie et caramel de balsamique, salade de roquette (V)
— 15 —

Escabèche de sébaste sur bisque de homard froide, huile de caméline, tuiles à la graine de citrouille (SG)
— 15 —

Saumon fumé du Gîte, concombres marinés au genièvre, le tout accompagné de compote de rhubarbe et agastache (SG)
— 15 —

Aiguillettes de canard bio de la Ferme La Caboche en saumure, copeaux d'Alfred le fermier, bouton de marguerite, coulis de poivrons grillés, chips de fingerling (SG)
— 15 —

Soupe ou salade **— 8 —**

LES PLATS

Noix de pétoncles sauce vierge à l'estragon, sauté d'orge à l'huile de noix (SG)
****Supplément de 6 $ pour en forfait et en table d'hôte****
— 42 —

Poitrine de pintade cuite sous-vide, demi-glace au porto et camerise, purée de pommes de terre douces (SG)
— 36 —

Tagliatelles Authentique Ragu Alla Bolognes à l'agneau, avec parmesan râpé
— 35 —

Flétan en croûte de Kombu, hollandaise au soya et à l'orange, lentilles béluga à l'ail noir (SG)
— 38 —

Côte de porc Nagano, sauce érable et moutarde, aligot de panais (SG)
— 36 —

Raviolis à la courge musquée, sauce coco et lime, huile de chili, arachides rôties (V)
— 35 —

Saumon rôti, sauce crème à l'ail, riz gaspésien aux champignons (SG)
— 36 —

Médaillon de wapiti, sauce Régence, pommes de terre confites (SG)
— 40 —

Vous pouvez ajouter un extra pétoncle (3/10 $) ou un extra foie gras poêlé (15 $) à vos plats

ALLERGIES
SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ NOUS EN AVISER AVANT DE PASSER VOTRE COMMANDE.

LES DESSERTS tous à 15 $

--- Peut contenir des traces de noix ---

---Fraises du Québec, crème anglaise au poivre des dunes, croquant de meringue avec sorbet pêche et citron

---Trio de glace et sorbets (SG | VGN)

---Tarte au sucre du Gîte et glace au thé du Labrador

---Crème brûlée au chocolat Ténébris et financier à la fleur de sel

---Sablé breton au sucre d'érable, mousse mascarpone aux nards des pinèdes pommes confites et sorbet à la poire

---Fromages du terroir à découvrir (SG)

---Gâteau Opéra déconstruit, ganache montée au chocolat Vitis, biscuit Joconde amandes pralinées, glace au café

MENU ENFANTS

Les plats marqués d'un sont gratuits pour les enfants de 5 ans et moins.

Soupe du moment
— 8 —

Spaghetti -sauce à la viande et parmesan
(Pâtes sans gluten disponibles)
— 14 —

Filets de poulet sauce BBQ servis avec frites et salade
— 14 —

Poutine du Gîte
Sauce BBQ au rhum Chic Choc ou italienne (SG)
— 14 —

Pavé de saumon poêlé, riz gaspésien et légumes (SG)
— 20 —

Cheese burger servi avec frites
— 18 —

DESSERTS ENFANTS

Brownies
— 10 —

Duo de sorbets (SG | VGN)
— 10 —

Tarte au sucre
— 10 —

C'EST AVEC FIERTÉ QUE NOUS PRÉSENTONS NOS FOURNISSEURS

Coop du Cap, *Cap-au-Renard - La Martre* (miel et petits fruits gaspésiens); ***Entreprises 3B Inc.,*** *Marsoui* (sirop d'érable); ***Jardin de la mer***, *Saint-Germain* (herbes et plantes marines); ***Gaspésie Sauvage***, *Gaspé* (nard des pinèdes, poivre des dunes); ***Les Moutardes Legros***, *New Carlisle* (moutarde Legros); ***Nature Highland,*** *Baie-des-Sables* (riz gaspésien, lentilles béluga, huile de caméline); ***BioJardin des Bois***, *Sainte-Anne-des-Monts* (légumes); ***Un océan de saveurs***, *Gaspé* (bacon de mer et algues); ***Distribution Bernatchez,*** *Grande-Rivière* (poissons et fruits de mer); ***Gourmet Sauvage,*** *Saint-Faustin* (marinades); ***Racines boréales***, *Montréal* (champignons sauvages); ***Raymer Aquaculture,*** *New Richmond* (omble chevalier); ***Ferme le Caprivore,*** *Bonaventure* (aronia); ***Les Produits Tapp,*** *Gaspé* (kimchi); ***Seabiosis,*** *Carleton-sur-Mer* (kombu); Bassan Chocolat de Carleton sur mer, ***Ferme La Caboche***, *Rimouski* (canard).

ALLERGIES

SI VOUS SOUFFREZ D'ALLERGIES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ NOUS EN AVISER AVANT DE PASSER VOTRE COMMANDE.