

Bienvenue au Gîte du Mont-Albert

Le Gîte du Mont-Albert vous souhaite la bienvenue et vous présente avec fierté son chef exécutif, monsieur Alain Berthelot.

Gaspésien d'origine, Alain Berthelot est diplômé (1998) du Centre d'hôtellerie C.E. Pouliot de Gaspé en cuisine d'établissement et formé en gestion de restaurant (2010) à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Il cumule plusieurs années d'expérience en cuisine à titre de chef exécutif, notamment à la Corporation Cité Joie et au Manoir Saint-Castin du lac Beauport. Depuis 2013, il est chef copropriétaire du Relais d'Olivier Marché d'Alimentation et du service Alexis Le Traiteur, à Madeleine-Centre.

Le Gîte du Mont-Albert est l'endroit de prédilection pour qu'il puisse mettre à profit son expérience authentique et originale inspirée par ce décor majestueux pour vous offrir une cuisine actualisée et d'inspiration fraîcheur concoctée à partir des produits du terroir.

L'équipe du Gîte du Mont-Albert espère que vous aimerez votre soirée et vous souhaite une expérience culinaire mémorable.

Simon Marinier
Directeur





Ce menu est imprimé sur du papier entièrement recyclé, fabriqué au Québec, contenant 100 % de fibres postconsommation et produit sans chlore élémentaire.

Allergies

Si vous souffrez d'une quelconque allergie alimentaire, veuillez en aviser votre serveur.

Temps de service



Dans l'éventualité d'une contrainte de temps, veuillez s'il vous plaît en aviser votre serveur.

Gaspésie Gourmande – Créatif à l'érable



Le Gîte du Mont-Albert s'implique grandement dans son milieu afin de promouvoir les richesses de notre belle péninsule. Toute l'équipe vous invite à explorer une fine cuisine à saveur gaspésienne.

Tout le long de votre périple gastronomique, vous découvrirez que nos ingrédients et nos produits sont de culture, d'élevage et de fabrication du terroir.

Alors, laissez-vous envoûter par notre brigade hautement qualifiée.

Fourchette Bleue



Fourchette bleue est un programme de certification des restaurants et poissonneries qui s'engagent dans une démarche de saine gestion des ressources marines, en faisant découvrir à leurs visiteurs des espèces comestibles, mais méconnues du Saint-Laurent et ainsi permettre de réduire la pression de pêche sur les espèces en difficulté.

Café équitable



Le café qui vous est servi a reçu la certification du réseau équitable. Celui-ci vient en aide aux petits producteurs afin d'empêcher l'exploitation excessive de la main-d'œuvre infantile, tout en utilisant des techniques agricoles respectueuses de l'environnement.

Le café équitable, un juste café...
Votre geste quotidien de solidarité.



Pour découvrir les saveurs du Gîte du Mont-Albert, composez votre table d'hôte
ou choisissez vos plats à la carte.

Taxes en sus.
Pourboire suggéré de 15 % en sus.

Table d'hôte 3 services à 37 \$

Table d'hôte 4 services à 47 \$

Entrées

(Supplément de 10 \$ pour les clients en forfait 3 services)



Le Blé des Sables grillé de la Fromagerie du Littoral sur nid de salade Waldorf revisitée 10



Déclinaison de turbot de chez Cusimer sous deux façons, mariné à l'ancienne et fumé à l'érable, vierge de bourgots à la livèche de Bio Jardin des Bois et réduction de jus de carotte au parfum de camomille 12



Aiguillettes de langue de bison confites sous-vide, pop-corn aux champignons, vinaigrette à l'aronia de Naturellement Antioxydant, chutney de chou-rouge et purée de petits pois 13

Accord d'un cassoulet de haricots coco et d'un pogo de cuisse de caille confite, condiment de tomates de saison 14



Sashimi de thon rouge d'élevage durable mariné minute aux betteraves jaunes, agrumes, vanille et *nanami Toragashi*, laque au balsamique, mayonnaise maison au citron vert et aigre-doux de kombu royale à l'huile de canola grillé de la Coop du Cap 14



Planche de saumon fumé maison, purée de fruits de la passion, salicorne marinée, caperon, ceviche d'oignon rouge, poivre rose et mousseline de sumac 15

Terre et mer autour du foie gras
Pressé de foie gras de canard du Québec au thé cerise et foie gras de la mer fumé, râpé de sel à la rose, quatre-quarts au sapin baumier et compote de pomme au gin Ungava 18
(Supplément de 18 \$ pour les clients en forfait 3 services et en table d'hôte)
(Supplément de 8 \$ pour les clients en forfait 4 services et en table d'hôte)

Potage/Salade

La soupière du jour 6

La verdurette du moment 7
(Supplément de 2,25 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte)



Plats de résistance



Filet de boudoir de nos côtes cuit sous-vide, beurre composé et aromatisé au foin d'odeur du Bas-du-Fleuve, velouté de betteraves jaunes forestier au parfum de sapin baumier

21



Omble de Gaspé rôti sur sa peau, laque au sirop de bouleau d'Escuminac, stemperata et vinaigrette tiède aux champignons, salicorne et estragon

22



Raviolis aux légumes grillés de La Fabrique Pasta Loca, king eryngii confit sous-vide, confiture de tomates à la menthe et fenouil, copeaux de Calumet, confettis de courge rôtie et huile de fines herbes acidulée

22



Demi-poulet de Cornouaille grillé à la portugaise, glacis à l'ail noir, lime et paprika fumé, jus de viande au café et cardamome

24



Short rib de veau mariné à la fleur d'ail et coriandre, sauce bourguignonne à la Pit Caribou et escargots fumés

25

Mix-grill de pieuvre et porc Berkshire en double cuisson, salade de fraises et fenouil, gastrique à l'orange et graines de myrica

26



Médaille de wapiti rôti à la poêle, aligot de panais à la perle du Littoral et bacon artisanal, sauce grand veneur à la gelée de cèdre
(Supplément de 5 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte)

27



Pétoncles de la Côte-Nord cuits à la plancha, enrobage à la poudre de canneberges de Nutra-fruit, embeurrée de jeunes poireaux, sauce texturée, infusée à la feuille de lime et au miel du Rucher des Framboisiers
(Supplément de 7 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte)

29



Desserts

La carte des desserts et des boissons vous sera présentée après votre repas.



Table d'hôte des enfants

Pour découvrir les saveurs du Gîte du Mont-Albert, composez votre table d'hôte 3 services pour 22 \$, votre table d'hôte 4 services pour 27 \$ ou choisissez vos plats à la carte.

Taxes en sus.
Pourboire suggéré de 15 % en sus.

Entrées

(Supplément de 5 \$ pour les clients en forfait 3 services)



Le Blé des Sables grillé de la Fromagerie du Littoral sur nid de salade Waldorf revisitée 5

Accord d'un cassoulet de haricots coco et d'un pogo de cuisse de caille confite, condiment de tomates de saison 7



Planche de samon fumé maison, purée de fruits de la passion, salicorne marinée, caperon, ceviche d'oignon rouge, poivre rose et mousseline au sumac 8

Potage

La soupière du jour 4

Plats de résistance



Omble de Gaspé rôti sur sa peau, laque au sirop de bouleau d'Escuminac, stemperata et vinaigrette tiède aux champignons, salicorne et estragon 11



Raviolis aux légumes grillés de La Frabrique Pasta Loca, king eryngii confit sous-vide, confiture de tomates à la menthe et fenouil, copeaux de Calumet, confettis de courge rôtie et huile de fines herbes acidulée 12



Short rib de veau mariné à la fleur d'ail et coriandre, sauce bourguignonne à la Pit Caribou et escargots fumés 13

Desserts

Salade de fruits frais

Sundae classique

Tarte au sucre

Trio de profiteroles à la vanille glacés au chocolat, sauce caramel au beurre salé



Menu des enfants

Ce menu est offert gratuitement pour les enfants de 5 ans et moins.
Il est aussi disponible en table d'hôte pour les enfants de 6 à 12 ans.

Taxes en sus.
Pourboire suggéré de 15 % en sus.

Potage

La soupière du jour

Plats de résistance

Filets de poulet (Servis avec frites et sauce au miel fumé)	11
Grilled cheese deluxe sur pain rustique (Capicollo doux, fromage brie, cheddar jaune, oignon frit, mayonnaise à la dijonnaise et chutney de pommes) (Servi avec une petite salade de roquette)	11
Poutine du Gîte du Mont-Albert (Pommes de terre frites, poulet grillé à la jerk, sauce BBQ au rhum épicé, bacon bits et fromage en grains)	11
Raviolis de saumon au citron vert de La Fabrique Pasta Loca (Crémeuse de poireaux à la coriandre et vin blanc, vinaigrette aux fines herbes, parmesan et ciboulette)	12
Bavette de veau de grain grillée et lustrée à la bière Gaspésienne n°13 (Mélange d'épices boréales à grillades et demi-glace à la moutarde et bacon)	14

Desserts

Salade de fruits frais

Sundae classique

Tarte au sucre

Trio de profiteroles à la vanille glacés au chocolat, sauce caramel au beurre salé

