

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.

Options (SG = sans gluten | V = végétarien) sur demande

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 Caboché 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 —

Médaille 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 | VEGANE)

---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 | VEGANE)

— 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.

