

## **Bienvenue au Gîte du Mont-Albert**

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

Natif de la Gaspésie et diplômé de l'École hôtelière de La Capitale, il cumule plusieurs années d'expérience à titre de chef et sous-chef, notamment avec Hôtel Loews Le Concorde à Québec, Croisières AML et la Société des Casinos du Québec. Il a une grande admiration pour les producteurs du Québec et se fait un devoir de toujours mettre de l'avant les produits de qualité cultivés ou élevés chez nous.

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.





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 avant de passer votre commande.

## 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 - Ocean Wise



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.

Nos océans font face à un certain nombre de menaces : la surpêche, le changement climatique, la pollution et le développement urbain. L'organisation mondiale de conservation **Ocean Wise** vise à s'attaquer à ces problèmes, à travers son engagement, la recherche, l'éducation et les relations avec les visiteurs. Son programme de produits de la mer durables Ocean Wise contribue à assurer que la vie océanique sera abondante pour les générations à venir.

## 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)













- |  |  |  |
|--|--|--|
|   | Tartare de betteraves à l'huile de canola grillé et myrique baumier, jeune roquette, pommes et Grenoble rôti   | 12   |
|       | Recette ancestrale gaspésienne de turbot mariné, salade de main de mer palmée, petit pain de maïs et mayonnaise à la livèche de Bio Jardin des Bois  | 14    |
|  | Boudin noir poêlé, cipollini confit au Vieux Moulin, cake salé au Ciel de Charlevoix, œuf de caille cuit dur et confiture de bleuets   | 16   |
|   | Déconstruction d'un sushi au saumon fumé du Gîte du Mont-Albert, riz et son vinaigre, mayonnaise au cari, croustillant de won-ton, dés de daikon confit et wakamé  | 17  |
|   | Panna cotta de foie gras au Coureur des bois, pumpernickel et compote d'oignons aux baies de sureau<br>(Supplément de 18 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte 3 services)<br>(Supplément de 8 \$ pour les clients en table d'hôte 4 services)                     | 18   |
|  | Rectangle de bison finement tranché et ses épices de Montréal, rémoulade de topinambour, graines de carvi et cornichons<br>(Supplément de 18 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte 3 services)<br>(Supplément de 8 \$ pour les clients en table d'hôte 4 services) | 18   |

### Potage


Soupière du moment 6



## Plats de résistance

-  Rouleau de printemps au tofu mariné, coriandre, gingembre et sriracha, purée d'edamame au citron confit et sauce coco aux arachides 22
-  Poitrine de canard sous vide, réduction de xérès et salade de légumes à la compotie voyageuse 23
-   Pâtes fraîches, palourdes, mactres de Stimpson, crevettes nordiques, crème d'estragon au gomasio du Phare Est 24 
-  Pavé de thon rouge, velouté de mélilot et effiloché d'asperges aux figues 25
- Tomahawk de porc, laque à l'érable et kikkoman, sauce au cacao rouge, salade de quinoa aux radis piquants 26
-  Filet d'épaule de bœuf, sauce au poivre crispé et champignons sauvages, purée de céleri-rave au fromage de La Fromagerie du Littoral 27
-   Tronçon de flétan, vierge de courgettes et poivrons rôtis, huile de chanvre de la Coop du Cap (Supplément de 8 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte) 28 
-  Mignon de loup-marin, sauce de pimkina de Gaspésie Sauvage et sa tartine de rouille à l'ail noir (Supplément de 10 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte) 30 

# Menu des enfants

Ce menu est offert gratuitement pour les enfants de 5 ans et moins sur les plats marqués d'un 

Il est aussi disponible en table d'hôte pour les enfants de 6 à 12 ans en ajoutant 10 \$ à un plat de résistance de votre choix.

Taxes en sus.

Pourboire suggéré de 15 % en sus.

## Potage

 Soupière du moment 6

## Plats de résistance

 Filets de poulet pané et son aigre-douce 8

 Pâtes du jour à la Bolognaise 8

 Poutine régulière 8

Burger, laitue, tomates, suisse et mayonnaise maison 12

Thon, sauce crème, légumes du marché 14

Filet d'épaule de bœuf, demi-glace, légumes du marché 15

## Desserts

Boule de crème glacée et son coulis au choix 7

Méli-mélo de fruits et son sirop simple 7

Traditionnelle tarte au sucre du Gîte 7



## Desserts

Petits biscuits (3) fait maison en guise de digestif	3
De nos pâtisseries, trilogie de glaces et sorbets aux saveurs délectables	11
L'incontournable crème brûlée du Gîte au thé du Labrador	11
Soupe aux fruits, vin de rhubarbe Léa de La Ferme Bourdages, friand aux pistaches et velouté à la bergamote	13
De la Ferme Natibo, gâteau au fromage de chèvre et érable et sa génoise à la saveur de lavande	14
Fromages du terroir à découvrir	14
Flûte de chocolat 70 %, brisures de brownies, pacanes et chantilly au caramel (Supplément de 3 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte)	15