

## 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.

## 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)

Orgetto de chou-fleur à l'ail noir et fromage *Le Petit Blanchon*, shiitake confit à la fleur de Guérande 11



Ceviche de betteraves marinées au sapin baumier, huile de canola grillé, copeaux de *Rayon d'or* de la *Fromagerie du Littoral* et Grenoble au sirop d'érable et piment d'Espelette 12



Joue de morue snacké à la torche, bacon de mer fumé, cristaux de Wasabi et salade de fenouil-radis au vinaigre de cidre 14 

Saumon fumé du Gîte du Mont-Albert en bonbon, laque de bleuets, espuma à la salicorne et chips de Nori 15 

Os de veau garni de sa moelle aux légumes marinés sous vide, croûtons aux herbes fraîches et micro-pousses pour l'effet croquant moelleux 17  
(Supplément de 7 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte)

Carpaccio de wapiti, crème fraîche au buffle, boutons de marguerite, pousses vivifiantes, réduction de bière de bouleau et ses pignons rôtis 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

Réchauffante souprière du moment 6



## Plats de résistance

	Cuisse de lapin confite, sauce à l'eau-de-vie de cerises, ragoût de lentilles à la sarriette et ses petits légumes	22
	Pavé de vivaneau à l'unilatéral, dorure de chanvre et lavande séchée, crémeuse de maïs aux herbes salées du Bas-du-Fleuve	23
	Poitrine de pintade et son manchon, jus serré au François de la Ferme Bourdages, chou braisé au genévrier	24
	Saisie de saumon frais et fumé, hollandaise au pamplemousse et mélisse, kumquat, tomates et edamame au miel d'été	25
	Jarret de veau sous vide aux accents tomatés, marmelade d'abricots à la bergamote, pâtes fraîches de La Fabrique Pasta Loca et gremolata	25
	Fondant filet d'épaule de bœuf, sauce madère au foie gras et purée de topinambours au Pied-de-vent des Îles	26
	Côtelette de cerf rouge poêlée et son flanc de porc croustillant, fond de gibier à la moutarde gaspésienne, salade de légumes d'automne au myrica (Supplément de 8 \$ pour les clients en forfait et en table d'hôte)	28

## Desserts

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

# 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 ou choisissez vos plats à la carte.

Taxes en sus.

Pourboire suggéré de 15 % en sus.

## Potage

 Soupière du moment 6

## Plats de résistance

 Poulet pané en filet et son aigre-douce 8

 Pâtes du jour à la Bolognaise 8

 Poutine sauce Chicoutai 8

Burger de bœuf, laitue, tomates, suisse et mayonnaise maison 12

Filet de saumon, sauce tartare et légumes du marché 14

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

## Desserts

Traditionnelle tarte au sucre à la cassonade dorée 7

Boule de crème glacée et coulis au choix 7

Méli-mélo de fruits au sirop simple 7

Pâte à choux délicieusement farcie de chantilly et son coulis de chocolat fondant 7

