



*Parc de la Gatineau
Restaurant de Cuisine
Française et Régionale*

Ambiance romantique / Romantic Atmosphere
Produits maison et du terroir / House and terroir products
Salles pour groupe et réunions d'affaires /
Banquet and meeting rooms
**** Guide Debeur

15 Chemin Kingsmere
Boite Postale 1810
Old Chelsea, Qué. J9B 1A1
(819) 827-0332
Télécopieur : (819) 827-1255

Guy et Manon Blain

Menu Midi / Lunch Menu

Pour un service efficace et convivial, les 5 hors -d'oeuvres sont placés au milieu de la table. Nous pouvons aussi vous proposer un choix d'entrées.

For an efficient and convivial service, the 5 appetizers are placed in the middle of the table. We can also offer you a choice of appetizers.

Entrée/ Appetizer

*Rillettes de sanglier aux échalotes confites au vin de bleuets
Wild boar "rillettes" with braised shallots in blueberry wine*

*Cretonnade au vin blanc
Pork and white wine pate*

*Salade panachée, vinaigrette à la framboise
Mixed salads with raspberry dressing*

*Ragoût de champignons au persil plat
Mushrooms stew with italian parsley*

*Olives marinées et cornichons
Marinated olives and gherkings*

Plat principal / Entrée

Suprême de volaille, sauce porto et échalotes au parfum de cèpes
Breast of chicken with port wine, shallots and king bolet flavour sauce

Confit de canard du Lac de Brome au poivre vert
Confit of Brôme lake duckling with green peppercorn sauce

Saumon de l'Atlantique poché aux herbes
Atlantic salmon with herbs sauce

Méli-Mélo de pâtes aux légumes, blanc de poulet, champignons, parmesan et pistou d'herbes
Mixed pastas with vegetables, chicken, mushrooms, parmesan & herbs pesto

Dessert / Dessert

Assiette gourmande de desserts (3 petits desserts sur une assiette)
Gourmand desserts plate (3 small desserts on one plate)

Bavarois à la mangue, sauce au rhum
Mango mousse cake with rum sauce

Coulis de framboises aux fruits
Raspberry puree with fruits

Tartelette de chocolat au caramel
Chocolate tartlet with caramel

Café ou thé / Coffee or tea

25.43\$ + 15% (Service / Gratuity) + 5% (T.P.S. / G.S.T) + 7.5% T.V.Q / Q.S.T.) =
33.00 \$