

Menu Journée des Terroirs 2019

Samedi, 3 août, 19h*

Salade de tomates ancestrales (à François) et épinards de mer, rouge mure et verte frite, avec fromage frais aux herbes sauvages et à la monarde, jerky de cerf, balsamique' de raisins sauvages et huile de cameline

Soupe d'haricots et laitue de mer avec fenouil et livèche, concombre, bourgots et sumac

Demi-caille laqué au gingembre sauvage, champignons Lobster, salicorne et nouilles de sarrasin, dukkah au sésame, chanvre et arachides noirs, coriandre

Option : Foie gras poêlé, sauce hydromel maison au sureau et genièvre, grelots et choux avec canard fumé (avec Menu Deluxe ou supplément de 25\$ par personne)

Sanglichon 3 façons : rôti, braisé et saucisse maison avec polenta à la quenouille, 'succatosh' de courgette, maïs et piments, chou gras

Option : Assiette de fromages de la région, noix de Joseph Thifault et chicoutai (80g pour deux personnes, avec Menu Deluxe ou supplément de 20\$)

Pavlova aux fleurs de mélilot, framboises noirs, bleuets sauvages et amélanches, coulis et gelée au foin d'odeur, semi-freddo au babaco et fleurs sauvages (églantier, matricaire, asclépiade..)

Café aux champignons ou Tisane maison

Apportez votre vin

*Menu Régulier 5 services, 120\$ 'tout inclus'
(90.76 +13.61 (15% service) +5.22TPS +10.41TVQ)*

*Menu Deluxe 7 services avec foie gras et fromage,
150\$ 'tout inclus'
(113.45 +17.02 (15% service) +6.52GST +13.01PST)*

*Votre chef : Nancy Hinton
Votre hôte et spécialiste de plantes sauvages:
François Brouillard*

Les Jardins Sauvages célèbrent 32 ans!