

Auberge  
*Le Baluchon*

**B**ienvenue à la salle à manger Le Baluchon.

**C**est un privilège pour nous de vous faire découvrir nos saveurs régionales et locales créées par nos talentueux cuisiniers.  
Savourez cette expérience inoubliable.

**N**otez également que les plats présentés avec un supplément remplacent l'item correspondant de la table d'hôte choisie.  
Le montant s'ajoute alors au prix régulier de la table d'hôte.

**S**i vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, nous vous prions d'en informer votre serveur.

**N**ous vous souhaitons une merveilleuse soirée !

## *M*enu trois services

44,95\$\*

\*\*\*

## *M*enu cinq services

59,95\$\*

### *T*able d'hôte gastronomique

*P*our nos invités en forfait hébergement, avec le menu trois services,  
votre repas inclut :

Le potage du jour, le plat principal et le dessert de votre choix.

\*\*\*

*N*os choix d'entrées vous tentent !

Optez pour le menu cinq services pour 15\$\* de plus par personne.

\*\*\*

*P*our nos invités en forfait hébergement ayant choisi le menu cinq services,  
votre repas inclut :

Le potage, une entrée chaude, une entrée froide,  
le plat principal et le dessert de votre choix.

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

## Les potages

### Oignon Vidalia caramélisés

*Velouté d'oignon Vidalia, fond de veau & concassé de chanvre grillé*

### Tomates fumées & ail rôti, Lacertaine Ferme

*Crème de tomates fumées relevées à l'ail rôti*

### Potage d'inspiration, croûtons au beurre

*Laissez-nous vous surprendre avec notre potage du jour*

## Les entrées chaudes

### Carré de doré de lac, croûtes de pistaches torréfiées

*Bouillon de légumes, juliennes de légumes racines & paprika fumé*

### Arancini revisité

*Risotto pané, crevettes de Matane & chaudière de maïs à l'Espelette*

### Tartine & légumes grillés

*Légumes marinés et grillés, pâte feuilletée, mozzarella fraîche & roquette*

## Les entrées froides

### Variations sur le thon blanc

*Tataki & tartare, avocat en sauce, radis & huile de sésame grillé*

### Chèvre frais battu

*Tomates confites, concombre, amandes & miel d'ici*

### Gravlax, bœuf de l'Ouest 3A

*Câpres séchées & huile citronnée*

### Foie gras de canard au torchon (suppl. de 18\$)

*Granny Smith & céleri-rave en salade*

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

# Façon Auguste Escoffier

(Guéridon)

## ENTRÉES

Crevette, pernod & bisque de homard  
(Supplément de 11\$)

César classique, croûtons au beurre d'ail & parmesan (Pour deux)  
(Supplément de 14\$)

## PLATS

Filet de bœuf 3A au couteau  
(Supplément de 9\$)

Vicomte de ChateauBriand  
*16 onces de filet mignon rôti, réduction vin blanc, estragon frais et jus de citron*  
(Supplément de 18\$ pour deux personnes)

## DESSERTS

Bananes Flambées au rhum  
(Supplément de 7\$)

L'indémodable crêpes Suzette  
(Supplément de 10\$)

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

## Les plats principaux

**M**édailillon de veau, Sainte-Angèle-de-Prémont  
*Ciel de Charlevoix, noisettes concassées & jus à l'ail rôti*

**P**orc Nagano, Ferme Lucyporc  
*Frotté au romarin & réduction aigre-douce à l'érable*

**F**ilet de bœuf, AAA Alberta  
*Bordelaise classique, poêlée d'échalotes grises & fleurs de sel*

**P**intade rôtie, Yamachiche  
*Champignons d'arrivages & jus crémé, réduction aigre-douce à l'érable*

**P**oitrine de canard confite, Lac Brôme  
*Jus de veau façon Périgourdine, petits fruits aux épices*

**F**ilet de truite à l'unilatérale, Saint-Alexis-des-monts  
*Bisque de homard & crevettes en garnitures*

**R**aviolis aux champignons sauvages  
*Sauce rosée, pesto & garnitures d'inspiration*

**F**oie gras d'ici poêlé & fleurs de sel  
(Supplément 15\$ pour 70gr)

**C**revettes géantes grillées, beurre d'ail citronné  
(Supplément de 15\$ pour 2 crevettes)

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

# Notre plateau dégustation de la mer

*L*e plateau comprend

*Demi homard enfourné  
2 langoustines  
2 pattes de crabes des neiges  
Sections de crabe des neiges  
2 pétoncles  
6 crevettes tigrées  
1 coquille Saint-Jacques*

*Beurre escargots*

*Légumes & féculent*

(Supplément de 35\$ en forfait & 60\$ à la carte)

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

# Fromages d'ici & d'ailleurs en dégustation

3 choix de fromages, 4 onces, micro poires pochées & noix épicées  
(14\$\* à la carte/supplément de 5\$\* en Table d'hôte)

## Notre carte des fromages

### *L*e Mont-Jacob

**Fromagerie Blackburn**  
Saguenay-Lac-Saint-Jean

*Fromage à pâte semi-ferme affiné dans la masse,  
Accompagné d'un goût marqué avec des arômes fruités*

### *L*e Cendrillon

**La Fromagerie Alexis de Portneuf**  
Saint-Raymon-de-Portneuf

*Fromage roulé dans la cendre végétale. Croûte texturée marbrée et pâte ivoire et lisse.  
Goût acidulé et un peu piquant qui s'intensifie au fil du temps.*

### *L*e Baluchon

**Fromagerie F.X. Pichet**  
Mauricie

*Fromage au lait thermisé biologique à pâte semi-ferme, à croûte lavée, accompagné d'une odeur douce un peu fermière et d'une saveur délicate de beurre et de crème.*

### *L*e Ciel de Charlevoix

**Maison d'affinage Maurice Dufour inc.**  
Charlevoix

*Fromage artisanal au lait entier, doté d'une pâte onctueuse, légèrement persillée, qui laisse en bouche une saveur subtile et agréablement piquante.*

### *L*e Bleubry

**La Fromagerie Alexis de Portneuf**  
Saint-Raymon-de-Portneuf

*Version douce des bleus, franc et fin, crémeux, équilibré en sel  
Issu du mariage entre pâte molle et semences de bleus.*

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

# Les vins de glaces et porto

## Vintage Port

Quinta Do Vesuvio 1999	15
Quinta Do Côtto 2001	13

## Crusted Port

Graham's 1998	12
---------------	----

## Tawny (Colheita)

Quinta Do Castelinho 1990	10
---------------------------	----

## Vin de Glace

Inniskillin (50 ml.)	15
----------------------	----

## Cidre de glace

Neige	6
-------	---

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

## Les desserts

### Tarte Granole

*Millet soufflé, ganache au caramel & compote de Granny Smith*

### Petit pot de pana-cotta

*Lait de soya, chanvre grillé & biscuit avoine & pavot*

### Le Franz Sacher

*Chocolat noir 58, purée d'abricots & cardamome*

### Fruits de saison

*Jus mandarine & miel. Madeleine maison*

### Crème brûlée selon Myriam

*Petites sucreries en accompagnement*

### Crèmeux au cassis

*Moelleux aux amandes & lime, glaçage acidulé au cassis*

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.

# Menu pour enfants

20,95\$\*

Potage ou jus de légumes



Filet de sole grillé

Cannelloni farci au veau et sauce rosée

Poitrine de poulet

Médaille de bœuf



Dessert

Verre de lait

\* Service et taxes en sus.

Des frais de service de 15% seront ajoutés.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter votre table.