



## **Le Baluchon, Une fabuleuse expérience depuis 1990**

Bien implanté en milieu agricole et forestier, Le Baluchon offre un séjour à l'enseigne du tourisme rural et de l'écotourisme. Nous affichons notre identité locale et nous nous définissons par le contact privilégié avec la nature que nous proposons à nos visiteurs. Notre hébergement d'expérience, notre gastronomie, nos spas, nos activités de plein air, de culture et de paysannerie du terroir invitent au dépaysement et au ressourcement dans un cadre champêtre et lacustre exceptionnel.

Nous avons comme mission de surprendre nos invités. Pour ce faire, nous voulons concevoir des ambiances d'apaisement, d'inspiration et d'évocation en harmonie avec la nature environnante.

Nous voulons aussi présenter des expériences sous l'angle de découvertes diversifiées, raffinées et authentiques.

Nous tenons à nous distinguer par notre accueil personnalisé et chaleureux.

Notre équipe de cuisiniers et de serveurs œuvre en complicité pour vous faire vivre une expérience gastronomique inoubliable relevée par la richesse de notre terroir et le savoir-faire de nos producteurs du voisinage.

# MENU GASTRONOMIQUE

## **Table d'hôte de trois services 49 \$**

**Incluant un choix parmi les potages et verdure, un plat principal et un dessert.**

**ou**

## **Table d'hôte de quatre services 59 \$**

**Incluant un choix parmi les potages et verdure, une entrée froide ou chaude, un plat principal et un dessert.**

### **Potages et verdure**

#### **Potage de poireaux**

Pancetta et tombée de poireaux 8 \$

#### **Potage du moment**

Selon l'inspiration du chef 8 \$

#### **Salade en verrine**

Lentilles Béluga, luzerne à l'oignon, juliennes de légumes, endives et vinaigrette miel et moutarde 8 \$

### **Entrées froides**

#### **Déclinaison de betteraves**

Crumble de fromage de chèvre, noix de Grenoble, sablé à l'érable et fleur de sel 10 \$

#### **Gravlax de truite de Saint-Alexis des Monts**

Vodka Azimut, crème légère à l'aneth et chutney Baluchon 12 \$

#### **Tartare de cerf classique**

Mayonnaise maison, câpres, échalotes, cornichons sûrs et croûtons 15 \$

#### **Terrine de lapin maison**

Purée de marrons, prosciutto et relish maison 16 \$

#### **Foie gras au torchon**

Poires poêlées au Poiré de glace et croûtons au beurre 25 \$

#### **Supplément de 16 \$ à la table d'hôte**

*Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine de Fontavin, Vallée Du Rhône 2013 9 \$*

Tous les tarifs sont présentés avant taxes et service.  
Les suppléments présentés s'ajoutent à la valeur de la table d'hôte.

Décembre 2016

## **Entrées chaudes**

### **Gnocchis à la ricotta**

Coulis de poivrons grillés, fromage Hercule, basilic frais  
et tomates confites 10 \$

### **Joue de porc braisée**

Chutney de canneberges et escabèche de panais 12 \$

### **Demi-caille en deux façons**

Poitrine rôtie, cuisse confite, purée de pois verts à la truffe,  
copeaux de parmesan et œuf de caille 14 \$

### **Boudin noir rôti et pétoncle**

Pétoncle mariné au gin Ungava, sirop d'érable, lime et gel d'argousier 16 \$

## **Trous normands**

**Calvados Pays d'Auge Boulard 5,00 \$**

**Calvados X.O. Pays d'Auge Boulard 7,50 \$**

## **Plats principaux**

### **Mignon de bœuf**

Pommes de terre au four, crème sûre, ail noir, ciboulette, bacon, purée de  
carottes, champignons Bouton, asperges, cipollini et sauce bordelaise 40 \$

**Supplément de 8 \$ à la table d'hôte**

*Backstory Cabernet Sauvignon, BackStory Wines, Californie 2013 51 \$*

### **Souris d'agneau**

Braisée à la bière Fontaine du Diable, pâtes fraîches,  
légumes oubliés rôtis et échalotes confites 38 \$

*Prestige, Château Lacapelle Cabanac, Cahors 2012 62 \$*

### **Poitrine de canard**

Poitrine confite fumée au bois de cerisier, pommes de terre fondantes, chutney  
de courge Butternut, haricots, cipollini et sauce aux cerises noires et lime 38 \$

*Pure Pinot Noir, Domaine de Brau, Pays d'Oc 2014 55 \$*

Tous les tarifs sont présentés avant taxes et service.  
Les suppléments présentés s'ajoutent à la valeur de la table d'hôte.

Décembre 2016

## **Duo de rognons et ris de veau**

Pommes de terre fondantes, topinambours rôtis,  
armillaire de miel et sauce moutarde et romarin 40 \$  
*Cuvée Exquise, Château de Brau, Cabardès 2011 54 \$*

## **Omble de chevalier**

Polenta, pois verts, dés de céleri-rave, tombée de poireaux  
et sauce crème au vin blanc, huile verte de coriandre 32 \$  
*Vin Passion, Château du Champs des Treilles, Saintes-Foy Bordeaux 2014 53 \$*

## **Filet de porc Nagano**

Pommes de terre fondantes, purée de carottes, ail rôti et thym, haricots,  
carottes, échalotes confites et sauce café et Coureur des bois 32 \$  
*Les Tours, Château PeyBonhomme, Blaye-Côtes de Bordeaux 2014 57 \$*

## **Risotto crémeux**

Pétoncles, moules, crevettes, chair de crabe et sauce vin blanc safranée 42 \$  
**Supplément de 10 \$ à la table d'hôte**  
*Mâcon-Villages, Domaine Guillot-Broux, Mâconnais 2014 64 \$*

## **Cassolette végétarienne**

Purée d'humus à l'ail confit, gâteau végétarien,  
légumes du marché et sauce épicée aux tomates rôties 28 \$  
*Verdera Rosat, Xavier Morera, Empordà, Espagne 2014 35 \$*

## **Ajoutez en supplément**

**Crevette géante 10 \$ l'unité**

**Pétoncle géant 10 \$ l'unité**

**Boudin noir 6 \$**

**Morceau de fromage (30 gr) 6 \$**

**Tranche de foie gras poêlée (65 gr) 15 \$**

**Légumes du marché 7 \$**

Tous les tarifs sont présentés avant taxes et service.  
Les suppléments présentés s'ajoutent à la valeur de la table d'hôte.

Décembre 2016

# **MENU ENFANTS**

**(5 à 12 ans)**

## **Potage**

Potage du moment

## **Plats**

Pogo maison

Mayonnaise légèrement épicée et frites de patates douces

Pâtes

Linguine sauce à la viande

Sauté de porc

Sauce barbecue maison et frites de patates douces

## **Dessert**

Dessert de la pâtissière

Jus ou lait

**15 \$**

Tous les tarifs sont présentés avant taxes et service.  
Les suppléments présentés s'ajoutent à la valeur de la table d'hôte.

Décembre 2016