



**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 ou verdure, un plat principal et un dessert.
ou

Table d'hôte de quatre services 59 \$

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

Potages ou verdure

Potage du moment 8 \$

Soupe miso du Québec 8 \$

Légumes taillés et riz sauvage

Salade fraîcheur 9 \$

Mélange de fines laitues, poires infusées au vin épicé,
noix sablées à l'érable et vinaigrette au miel La Piquêre

Entrées froides

Carpaccio de bœuf 13 \$

Champignons sauvages, copeaux de parmesan,
huile au xérès et micro-pousses

Raddichio, courge et argousier 11 \$

Fines lamelles de raddichio, courges confites, mozzarella de Bufflonne,
gel d'argousier et huile aromatisée aux poivres des dunes

Maquereau fumé 12 \$

Salade de fenouil, pommes vertes acidulées et vinaigrette à l'érable

Terrine de foie gras 19 \$

Terrine à l'amaretto Avril, brioches aux noix de Noyer cendré,
figes caramélisées et oseille sanguine
(Supplément de 6 \$ à la table d'hôte)

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

Décembre 2018

Entrées chaudes

Panisses frits 12 \$

Bâtonnets de farine de pois chiches frits, fromage végétalien, légumes confits et pesto de noix de Grenoble

Gnocchis et boudin noir 14 \$

Boudin noir de la ferme Le Rieur Sanglier, gnocchis maison aromatisés au macis, champignons sautés au beurre noisette

Truite confite 12 \$

Truite confite en cuisson lente, sauce de petits pois et basilic, légumes croquants et mousseuse au citron

Œuf parfait et asperges 11 \$

Œuf cuit sous-vide, asperges sautées au beurre, copeaux de parmesan et espuma à la truffe

Rafraîchissement

Sorbet à la poire et belle de brillet 7 \$

(Supplément de 7\$ à la table d'hôte)

Plats principaux

Falafels 29 \$

Falafels maison aux betteraves, chou-fleur rôti, sauce au yogourt et tahini aux agrumes

Filet de doré 31 \$

Purée de cresson, beurre aux algues du Québec, huile verte, salicorne et carottes sautées

Caille royale 32 \$

Caille injectée au beurre et Le Rye de la Maison Sivo, réduction corsée au whisky, purée de panais poivrée et légumes racines

Effiloché de sanglier 34 \$

Réduction de fond à l'épinette et baies de genièvre, purée de patates douces, choux de Bruxelles et lardons

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

Décembre 2018

Saumon royal 32 \$

Pavé saisi, polenta crémeuse torrifiée,
émulsion froide au gingembre, céleri-rave et pois verts

Bajoue de bœuf 31 \$

Réduction corsée à la bière noire et café,
purée d'oignons brulés à l'ail noir, échalotes confites et carottes

Duo d'agneau 35 \$

Selle d'agneau cuit sous-vide, braisée en verrine, purée et chips de
topinambours, fond d'agneau au thym et poêlée de légumes

3 pétoncles U10 poêlés 39 \$

Duo de purées d'haricots noirs et de chou-fleur,
légumes verts et gremolata à l'orange sanguine
(Supplément de 4 \$ à la table d'hôte)

Médailon de wapiti 40 \$

Médailon en cuisson lente, croûte de poivre et sapin baumier,
glace de viande aromatisée à la liqueur d'herbe Shaman,
pommes de terre rattes confites et sauté de champignons au beurre
(Supplément de 6 \$ à la table d'hôte)

Pour vous gâter

Boudin noir de sanglier (65 gr) 8 \$

Crevette géante 11 \$ l'unité

Pétoncle U10 8 \$ l'unité

Tranche de foie gras poêlée (65 gr) 10 \$

Portion de légumes du moment 7 \$

*Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'aliments allergènes malgré plusieurs étapes mises en place
pour accompagner nos clients qui souffrent d'intolérances et d'allergies alimentaires.*

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

Décembre 2018

MENU ENFANTS (5 à 12 ans)

Table d'hôte 3 services 15 \$

Potage

Potage du moment 4 \$

Plats

Croquettes de poisson 10 \$

Mayonnaise légèrement épicée, légumes sautés et pommes de terre

Pilon de poulet 10 \$

Sauce BBQ maison, pommes de terre rattes et légumes du moment

Pâtes fraîches 9 \$

Sauce aux tomates et herbes

Dessert

Délice de la pâtissière 5 \$

Jus ou lait

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

Décembre 2018