

Menu Lac Carling

(Exemple)

Mise en bouche

Mise en bouche



Spécialité du chef :

Saumon de notre fumoir aux copeaux d'érable et ses garnitures

The chef's speciality :

Salmon home smoked with maple wood and its condiments

Feuilleté d'escargots forestier

Puff pastry with snails and wild mushroom sauce

Mesclun de laitues fines aux fraises et au brie, vinaigrette balsamique

*Mix of green salad with strawberries and brie cheese,
balsamic dressing*

Salade d'épinards aux agrumes et noix de cajou, vinaigrette à l'huile de sésame

*Spinach salad with citrus fruits and cashew nuts,
sesame oil vinaigrette*

Tartare de légumes aux tomates séchées et sa vinaigrette

Vegetable "tartar" with sun dried tomatoes and its dressing

Rillettes de canard

et son chutney de pommes et canneberges

Duck rilette with its apple and cranberry chutney

Le plaisir du chef :

Marbré de foie gras de canard, confit de pommes et sa gelée de Muscat (Supplément : 7.00 \$)

The chef's pleasure :

*Duck foie gras marble, crystallized apples and Muscat jelly
(7.00 \$ extra)*



Choix de potages

Choice of soups



Granité à la saveur du moment

Today's sherbet



**Pavé de saumon poêlé
et sa sauce vierge aux concombres**
Pan fried back of salmon and its cucumber virgin sauce

**Poêlée de crevettes,
sauce crème au citron et basilic**
Pan fried shrimps and its lemon and basil cream sauce

**Suprême de volaille de grain cuit au four,
sauce au citron vert et au miel**
Oven roasted free-range chicken breast, lime and honey sauce

Carré de cochonnet aux poires et au bleu
Rack of piglet with pear and blue cheese sauce

Escalopes de veau rôties, sauce au brie et au poivre vert
Roasted escalope of veal with brie cheese and green peppercorn sauce

Magret de canard au Porto et framboises
Breast of duck with Port wine and raspberry sauce

**Filet de bœuf Angus poêlé, sauce à l'échalote et Brandy
(supplément \$7.00)**
*Pan fried Angus beef tenderloin with shallot and Brandy sauce
(\$7.00 extra)*



Crème brûlée à l'ananas caramélisé
Crème brûlée with caramelized pineapples

Panna cotta, sauce rubis
Panna cotta and its ruby sauce

Bleuet royal
Blueberry mousse cake

Délice au chocolat
The chocolate delight

Tarte au citron et fromage, sauce aux framboises
Lemon and cheese tartlet, raspberry sauce

Poêlée de pommes, noix et raisins, glace vanille
Pan fried apples, nuts and raisins, vanilla ice cream



Chef de cuisine : Jean Bélisle



**Nous sommes persuadés que la magie de ce magnifique
hôtel de villégiature vous suivra à la maison et que vous
apporterez avec vous de merveilleux souvenirs.**

*We trust that the magic of this very unique resort will follow you home
and provide you with many special memories.*