

Gourmet Lounge

LE CHALET

Souper à la bonne *franquette*

À L'ARRIVÉE
"Rompre le Pain"

ENTRÉES

Planche de charcuteries et fromages de Charlevoix

Duo de champignons de forêt boréale marinés
et pesto de champignons accompagnés de focaccia

Tartare de saumon, sauce de pommes locales,
caviar de rouget, tempura

PLATS PRINCIPAUX

Filet de truite du Québec poêlée,
beurre blanc au champagne, œuf poché,
pommes de terre et radis

Poulet rôti de Baie St-Paul, choux rouge braisé,
sauce demi-glace de rhubarbe et de canneberges,
copeaux de foie gras

Carottes Heirloom locales rôties à l'érable,
champignons marinés, parmesan

Aubergine rôtie au légumes de saison,
croustillant de pois chiche et oignon
(Végétalien, sur demande)

DESSERTS

Fudge au chocolat
Sucre à la crème
Tarte au sucre



Gourmet Lounge

LE CHALET

Dinner à la bonne *franquette*

UPON ARRIVAL

Break Bread

APPETIZERS

Charlevoix cheese & charcuterie board

Boreal Forest wild mushroom and pesto with focaccia

Salmon crudo, local apple salsa,
citrus, mullet caviar and tempura

MAIN COURSES

Seared Québec trout, champagne beurre blanc,
mullet caviar, runny egg, potatoes, and radishes

Roasted Baie St. Paul chicken, braised red cabbage,
rhubarb and cranberry demi-glace,
Charlevoix foie gras shaving

Maple roasted Québec heirloom carrots,
brown butter pan fried marinated mushrooms,
parmesan shavings

Roasted Québec eggplant with seasonal
vegetable sauce, chickpeas and crispy onions
(Vegan, upon request)

DESSERTS

Chocolate fudge

Sucre à la crème

Tarte au sucre

