

CÔTE-DU-SUD

Bisons Chouinard, Saint-Jean-Port-Joli, Bison
Bleuetière Nord-du-Bras, Saint-Eugène-de-L'Islet,
Bleuets pour les confitures
Bonté divine, Saint-Jean-Port-Joli, Café expresso
et cacao
Boulangerie Sibuet, Saint-Jean-Port-Joli,
Baguette et pain
Caprice et Cabriole, Saint-Jean-Port-Joli,
Chevreau, abats de lapin
Chèvrerie Belles-Amours, L'Islet, Chevreau
Cidrierie La Pomme du St-Laurent, Cap-Saint-
Ignace, Cidre fort, cidre de glace, cidre pétillant,
moût de pomme
Darel Cloutier, Saint-Eugène-de-L'Islet, Sirop
d'érable
Denis Cloutier, Saint-Eugène-de-L'Islet, Cerises
de Montmorency (griottes dans l'alcool)
Domaine Pelletier, L'Islet-sur-mer, Miel de trèfle,
de sarrasin, de bleuets et de pissenlit
Entreprises bucoliques, Saint-Cyrille-de-Lessard,
Fines herbes, petits fruits, fleurs
Érablière M-A. Deschênes, Saint-Jean-Port-Joli,
Sucre et vinaigre d'érable
Ferme Bélica, Saint-Pamphile, Veau pour terrine
Ferme Ghislain Deschênes, Saint-Aubert,
Pommes de terre
Ferme Kégo-Cailles, Cap-Saint-Ignace, Cailles
Ferme La Source, Sainte-Perpétue, Panais
Ferme Ladurantaye, Cap-Saint-Ignace, Bœuf
charolais
Ferme Lauzeraie, Saint-Eugène-de-L'Islet,
Pommes de terre
Ferme Pré-Rieur, Saint-Jean-Port-Joli, Huile de
tournesol biologique
Ferme Siffle-Orange, Saint-Aubert, Oie
Finesse boisée, Sainte-Perpétue, Fleurs sauvages
aromatiques
Fromagerie Port-Joli, Saint-Jean-Port-Joli,
Fromage frais
Fruits et légumes R.G., Saint-Eugène-de-L'Islet,
Fruits et légumes de saison
Gâteries de la Mie, Saint-Jean-Port-Joli, Gâteaux
(anniversaire ou mariage) sur demande

IGA Coop La Paix, Saint-Jean-Port-Joli, Fruits et
légumes frais
J. Chouinard et fils, Saint-Jean-Port-Joli, Œufs et
produits laitiers Agropur
Jardin des Glacis, Saint-Eugène-de-L'Islet, Fleurs,
fines herbes, légumes, petits fruits
Jardins privés du Chef Olivier, Saint-Aubert,
Herbes fines, fleurs, petits fruits
La Braisée - Bistro mobile, L'Islet-sur-mer,
Saumon fumé artisanal
La Salicorne Café, L'Islet-sur-mer, Vanille PNG et
poivres
Marché Tradition-Aubonne, L'Islet, Épicerie
diverse
Moutons de Panurge, Saint-Jean-Port-Joli,
Agneau
Poissonnerie Port-Joli, Saint-Jean-Port-Joli,
Homard, moules
Retour aux sources, Saint-Aubert, Moutarde à
l'érable, herbes salées
Seigneurie des Aulnaies, Saint-Roch-des-
Aulnaies, Farine de sarrasin, blé entier et seigle
Vergers Caouette, Saint-Eugène-de-L'Islet,
Poires, pommes, courges, bleuets
Vignoble du Faubourg, Saint-Jean-Port-Joli,
L'Envol, le Divin, le Sortilège

MONTMAGNY ET LES ÎLES

Aliments Trigone, Saint-François-de-la Rivière-du-Sud, Huile de chanvre

Boulangerie C. Blouin et fils, Cap-Saint-Ignace, Pain de ménage

Champignons des Appalaches, St-Apolline-de-Patton, Pleurotes

Coopérative de l'Isle, Isle-aux-Grues, Mi-carême, Riopelle, Tomme, Canotier et Vieux Cheddar

Distribution S. M., Montmagny, Eau embouteillée

Élevages Bonneau, Saint-François-de-la Rivière-du-Sud, Porc naturel

Emmanuel Coulombe, Montmagny, Fromages de l'Isle-aux-Grues

Ferme Le Goglu, Saint-Pierre-de-la Rivière-du-Sud, Haricots secs variés

IGA Coop, Montmagny, Homard, fruits et légumes frais

Jardins d'Aline, Cap-Saint-Ignace, Tisane (mélange des Glacis)

Jardins du Cap, Cap Saint-Ignace, Tomates

Le Sauvage cueilleur, Cap-Saint-Ignace, Têtes de violon, chanterelles, persil sauvage

Les Potagers Brie, Cap-Saint-Ignace, Fraises, framboises, bleuets, cerises de terre

Productions Quatre-Saisons, Cap-St-Ignace, Tomates, concombres, poivrons

Pêcheries Donald Lachance, Montmagny, Esturgeon frais

Vallée des prairies, Saint-François-de-la Rivière-du-Sud, Fleur d'ail, ail

BELLECHASSE

Casa Breton, St-Henri-de-Bellechasse, Vin

Cassis et Mélisse, Saint-Damien-de-Buckland, Fromage de chèvre biologique

Coopérative La Mauve, Saint-Vallier-de-Bellechasse, Produits biologiques

Clapier Jocelyn Tanguay, Saint-Vallier-de-Bellechasse, Lapin

Domaine Bel-Chas, St-Charles-de-Bellechasse, Vin

Domaine des Trois Collines, Armagh, Armagh'ousier, liqueur de baies d'argousier

Fromagerie du terroir, Saint-Vallier-de-Bellechasse, Fromage le P'tit Bronzé

Le Ricaneux, St-Charles-de-Bellechasse, vin de fraises et de framboises, crème de petits fruits

Vergers Corriveau, Saint-Vallier-de-Bellechasse, Vinaigre de cidre

Serres Naturo, La Durantaye, herbes bio

LÉVIS, LOTBINIÈRE ET BEAUCE

Amandes Québec, Ste-Croix, Noisettes

Chocolats Favoris, Lévis, Chocolat noir

Clos Lambert, St-Jean-Chrysostome, Vin

Decacer, Saint-Nicolas et Degelis, Flocons d'érable et canneberge

La Cache à Maxime, Scott, Vin

La Charloise, Lotbinière, Vin

Microbrasserie Corsaire, Lévis, Bières en fût

Vignoble Le Nordet, Pintendre, Vin

AUTRES RÉGIONS DU QUÉBEC

Alimentation Pelletier, La Pocatière (Bas-du-Fleuve), Veau, pétoncles, épicerie diverse

Brasseurs RJ, Montréal (Montréal), Bières québécoises (Belle Gueule, Cheval Blanc)

Cafés Honoré, Québec, Café

Distributions Arnaud, Rimouski (Bas-du-Fleuve), Crevettes et pétoncles

Domaine Acer, Auclair (Témiscouata), Acéritifs Charles-Aimé-Robert et Val-Ambré

Ferme Le Mouton Blanc, La Pocatière (Bas-du-Fleuve), Tomme du Kamouraska

Gaspésie Sauvage, Douglastown (Gaspésie), Morilles, champignons forestiers, cèpes

Hydromellerie, Saint-Paul-de-la-Croix (Bas-du-Fleuve), Hydromel

Maison du Gibier, Québec (Capitale-Nationale), Canard, gésiers et viandes diverses (au besoin)

Maison Gourmet, Québec, Produits fins et épices diverses

Thés Kusmi (anciens proprios de l'auberge), Montréal, Thés noirs et verts



LA TABLE LYONNAISE

54,00

POTAGE DU MOMENT

ENTRÉE

Terrine de volaille d'Olivier

Avec canneberges séchées. Confit d'oignon aux bleuets et vin rouge.

GRANITÉ

PLAT PRINCIPAL SPÉCIALITÉ / AU CHOIX

- **Quenelles lyonnaises au brochet**

Sauce inspiration Nantua : bisque de homard. Légumes d'ici.

- **Quenelles lyonnaises à la volaille**

Sauce financière : madère, truffes et morilles. Légumes d'ici.

- **Quenelles lyonnaises au veau**

Sauce à la provençale : cèpes, tomates séchées et olives vertes. Légumes d'ici.

DESSERT

Secret des Glacis

Mousse glacée au chocolat et au *Charles-Aimé Robert*. Coulis de fruits rouges.



NOS GRANDS CLASSIQUES

LA TABLE GOURMANDE

64,00

POTAGE DU MOMENT

ENTRÉE / AU CHOIX

- **Terrine de chevreau et de veau***

Au vin de petits fruits *Ricaneux* et aux noix de cœur de Ste-Croix. Confit d'oignon aux bleuets et vin rouge. Fine salade de chou à l'huile de tournesol biologique.

***Option végété : Remplacez la terrine par le végété-pâté maison du Chef Olivier.**

- **Feuilleté d'agneau du 2^{ième} rang**

Braisé à la bière *Dark Mild*. Fondue de tomate Quatre-Saisons au piment d'Espelette. Radis rose glacé au miel de pissenlit. Crémeuse de panais au zeste de citron et gingembre. Sauce au fond de braisage et échalote.

- **Cassolette de poisson à l'eau d'érable**

Esturgeon de la Côte-du-Sud flambé au *Sortilège* et morue, pochés à l'eau d'érable et à la *Paruline*. Légumes et pommes de terre Russet de *La Source*. Croustillant à la citrouille. Graines de citrouille grillées au Cari de Madras.



- **Escalope de foie gras poêlée (+ 12\$)**

Déglacée au vin fortifié *Sacrilège*. Compotée de fruits. Sauce au *Chocolats Favoris*. Fine tranche de pain d'épices maison au miel de pissenlit.



LA TABLE GOURMANDE - SUITE

LE MAÎTRE D'HÔTEL SAURA VOUS CONSEILLER SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES.

AUSSI, UN PLAT VÉGÉTARIEN SUR MESURE EST TOUJOURS DISPONIBLE. 😊

GRANITÉ

PLAT PRINCIPAL / AU CHOIX



▪ **Lapin de Ladurantaye**

En mijoté à l'érable et à la moutarde *Retour aux Sources* de St-Aubert. Charlotte de chou d'hiver farcie au porc naturel Bonneau, au sarrasin de *Trigone*, au Vieux Cheddar de l'Isle-aux-Grues et tomates séchées. Sauce moutarde légèrement crémée et vin blanc du *Faubourg*. Légumes d'ici.

▪ **Oie de pâturage de Catherine**

En ballottine à la sauge de nos jardins et aromatisée au gin de panais québécois Piger Henricus. Sauce grand veneur aux gadelles des Glacis et touche de vinaigre de cidre St-Vallier. Purée de courge butternut et tuile craquante aux graines de chanvre écalées. Pommes caramélisées au beurre et à la fleur de sel. Légumes d'ici.

▪ **Filet mignon de bœuf charolais (+ 8\$)**

Grillé avec gratin de pommes de terre *Deschênes* aux herbes salées et fromage fumé à l'érable le *P'tit Bronzé*. Poêlée de pleurotes. Sauce au vin rouge du *Faubourg* et au poivre Tribal. Légumes d'ici.

**Version Rossini :
ajoutez une escalope
de foie gras poêlée
sur votre bœuf + 22\$**

NOS GRANDS CLASSIQUES

▪ **Matelote de Clara, la maman du Chef**

Esturgeon flambé au calvados avec cidre fort de *la Pomme du St-Laurent*. Gnocchis de pommes de terre avec lardons et petits oignons. Légumes d'ici.

▪ **Quenelles lyonnaises au brochet**

Sauce inspiration Nantua, avec bisque de homard. Légumes d'ici.

▪ **Quenelles lyonnaises à la volaille**

Sauce financière, avec madère, truffes et morilles. Légumes d'ici.

▪ **Quenelles lyonnaises au veau**

Sauce provençale, avec cèpes, tomates séchées et olives vertes. Légumes d'ici.

DESSERT / AU CHOIX

▪ **Secret des Glacis**

Mousse glacée au chocolat noir et *Charles-Aimé Robert*. Coulis de fruits rouges.

▪ **Crème brûlée**

Au thé *Kusmi* des Rois Mages – orange, amande, vanille et épices. Fruits de saison. Tuile aux amandes et épices.

▪ **Gâteau Lamartine ... bien arrosé!**

Renversé aux pommes et poires flambées au Calvados. Crème glacée maison à l'argousier. Flocons d'érable *Decacer*.

▪ **Cheddar fort de l'Isle-aux Grues**

Avec cerneaux de noix. Pain Sibuet. Fruits frais.



ACCORD METS ET VINS

4 verres + 39\$

5 verres + 48\$



LE DESIGN CULINAIRE

MENU SIGNATURE D'OLIVIER

MISE EN BOUCHE

DE L'EXTÉRIEUR 89,00

POTAGE DU MOMENT

EN HÉBERGEMENT +25,00

PREMIÈRE ENTRÉE... EN DUO !

Feuilleté de canard confit ET Cassolette de poisson

Feuilleté de canard et sauce au Divin du Faubourg. Poêlée de pleurotes.
Jus de cuisson.

ET

Esturgeon de la Côte-du-Sud flambé au *Sortilège* et morue, pochés à l'eau d'érable et à la *Paruline*. Légumes et pommes de terre Russet de *La Source*. Croustillant à la citrouille. Graines de citrouille grillées au Cari de Madras.



DEUXIÈME ENTRÉE / AU CHOIX

- **Quenelle lyonnaise (1)** : brochet, volaille ou veau
- **Escalope de foie gras poêlée (+ 12\$)**

Déglacée au vin fortifié *Sacrilège*. Compotée de fruits. Sauce au *Chocolats Favoris*. Fine tranche de pain d'épices maison au miel de pissenlit.



TROU NORMAND – GRANITÉ

PLAT PRINCIPAL / AU CHOIX

- **Caille royale entière, désossée ... tellement savoureuse!**

Avec porc maigre naturel et cheddar fort. Gratin de pommes de terre aux herbes salées et fromage fumé à l'érable le *P'tit Bronzé*. Sauce *Val-Ambré*. Légumes d'ici.

- **Filet mignon de bœuf charolais (+ 8\$)**

Gratin de pommes de terre aux herbes salées et fromage fumé à l'érable le *P'tit Bronzé*. Poêlée de pleurotes. Sauce au vin rouge et au poivre Tribal.



Version Rossini
ajoutez une escalope de
foie gras poêlée sur
votre bœuf + 22\$

DESSERT... EN DUO !

Crème brûlée et **Gâteau Lamartine**

ACCORD METS ET VINS

4 verres + 39\$

5 verres + 48\$

LE CHEF OLIVIER RAFFESTIN

Originaire de la région de Sancerre en France, notre chef, Olivier Raffestin a débarqué pour la première fois au Québec en 1981.

CHARCUTIER / Olivier a obtenu son diplôme de charcutier en 1978. Il a exercé le métier de charcutier pendant quelques années à Sancerre et en Bretagne.

OUVRIER VINICOLE / Il a également travaillé dans plusieurs vignobles de la Loire sous différents chapeaux : de tailleur de vignes à chef de culture, en passant par les vendanges.

CUISINIER / C'est au Québec qu'Olivier Raffestin a choisi d'étudier la cuisine. Il a été embauché à l'Auberge des Glacis en 2000, à titre de sous-chef. Il est rapidement devenu l'assistant principal du chef Pierre Watters. En 2006, Olivier Raffestin est nommé chef de l'Auberge des Glacis et y poursuit la tradition d'excellence gastronomique qui a fait la réputation de l'établissement, en mettant en valeur les produits locaux et en y ajoutant sa touche : un savant mélange d'**audace** et de **raffinement**!



LES CÉLÈBRES QUENELLES LYONNAISES



Le grand classique des Glacis ! Le Chef hache la viande très finement et y ajoute une panade (mélange de farine, d'œufs et de beurre) pour en faire une pâte très lisse. Il modèle ensuite des quenelles avec deux cuillères, soit la forme d'un œuf allongé, qu'il fait pocher quelques minutes.

Il dépose trois quenelles dans l'assiette, ajoute la sauce savoureuse et un trait de crème. On envoie au four pendant une trentaine de minutes. C'est à ce moment que les quenelles gonflent et deviennent de petits soufflés mousseux, avec le dessus « craquant ». Ce plat assez copieux est accompagné de légumes variés.

MENU ENFANTS

2 à 4 ans : **14,95**

5 à 12 ans : **24,95**

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Bonhomme en légumes

GRANITÉ

PLAT PRINCIPAL / AU CHOIX

- **Pâtes au suprême de volaille**
- **Quenelles lyonnaises (2)** : brochet, volaille ou veau

DESSERT

Secret des Glacis : Mousse glacée au chocolat et au *Charles-Aimé Robert*.

SAVOUREZ LE TEMPS !

