

## Entrées à la carte

---

Potage du Coureur des Bois | 6

Salade du Coureur des Bois | 7  
Mélange de laitues selon les disponibilités du marché

Gravlax de truite et betteraves | 10  
Truite marinée à la betterave, boules de fromage Neige à l'huile de ciboulette



Terre & Mer | 12  
Flan de porc laqué de la ferme Turlo et noix de St-Jacques juste saisie, mousseline de céleri-rave, sauce au cidre de glace à l'érable

Poutine comme « Chef l'aime » | 14  
Copeaux de pommes de terre, confit de canard et fromage Migneron, émulsion de foie gras  
Ajoutez une escalope de foie gras | 21



Tartare de cerf de Boileau au foie gras | 16  
Filet de cerf, coupé au couteau, mélangé avec des dés de foie gras à l'huile de truffe, moutarde à l'érable et noix de pacane

Tartare de canard et foie gras | 20



Société  
canadienne  
du cancer

Sauvons  de vies.

Magret de canard, coupé au couteau, pomme et huile de truffe, et torchon de foie gras au cidre de glace, sur pain grillé

Foie gras poêlé | 21  
Escalope de foie gras poêlée sur pain perdu et poire caramélisée à l'érable

## Entrées à partager

---

Le deux par deux d'antipasti à partager | 19  
Carpaccio de bœuf, artichaut et olives marinées, pleurotes grillés, allumettes jambons et dattes farcies au chorizo

Le quatre par quatre d'entrées à partager | 48  
Gravlax de truite, tartare de cerf, crevettes tempuras et l'inspiration de Jean-François

## Plats de résistance

---

Bœuf Eumatimi, le favori de Mathieu | 42

Pavé de contre filet Prime rôti et « smoked meat », sauce moutarde à l'ancienne



Ris de veau et foie gras | 32

Tagliatelle au ris de veau pop-corn et foie gras poêlé, jus de viande crémé aux morilles

Pâté chinois d'agneau « à ma façon » | 27

Effiloché d'épaule d'agneau braisé, laitue Iceberg, sauce Mille-Îles maison

Bar sauvage et crevette | 34

Pavé de bar cuit à l'unilatérale et crevette, crémeux de chou-fleur et réduction d'agrumes et beurre noisette

Lapin de Stanstead | 32

Cuisse de lapin confite au grué de cacao sur polenta au chocolat, dattes au chorizo, jus naturel aux épices

Retour du Coureur des Bois | 30



Société  
canadienne  
du cancer

Sauvons  de vies.

Prise du jour ou viande du marché selon l'inspiration de notre sous-chef Véronique



Burger gourmand d'oncle Jean-Pierre | 32

Dans un pain à l'oignon, magret rôti et foie gras poêlé, confit d'oignons, pommes pailles et laitue Boston à la crème et canard fumé

Salade de canard de la ferme Duguay | 24

Magret fumé, croustillant de confit et foie gras au sel, micro mesclun, vinaigrette à l'érable

Le favori de madame Chaussé | 22

Crémeux de quinoa à la courge musquée servi avec légumes et tofu, ajoutez un œuf ou fromage

## Plat de résistance à partager

---

*Côte de veau pour 2 personnes* | 69

Côte de veau rôtie doucement au beurre, gnocchis à la truffe, fagot d'haricots et salsifis

## Les à-côtés

---



Croustillant de « Mac & Cheese » | 5

Macaroni dans une sauce crème au fromage Migneron et lard fumé dans nos cuisines en feuille de brick

Salade de pleurotes grillés de St-Ours | 5

Pleurotes marinés et grillés, vinaigrette à la fleur d'ail et noix de pin, copeaux de Zéphir

Copeaux de pomme de terre, mayo au piment d'Espelette | 5

Pelures de pomme de terre tournées à la main, clin d'œil à mon chef Darmagnac

Laitue Iceberg, sauce Mille-Îles maison, copeaux de parmesan | 5

Pourquoi vouloir changer un vieux classique ?

Pomme de terre purée au Gré des Champs | 7

Pilée avec amour à la main, on y ajoute un fromage québécois biologique finement râpé



Gnocchis maison à la crème de truffe noire | 8

Façonnés à la main et enrobés d'une sauce crème et pâte de truffe noire

# Fromages

---

Fromages fins du Québec | 12

Notre sélection de fromages et ses accompagnements de dattes, terrine de bananes, chocolat noir et noix torréfiées à la fleur de sel

# Nos desserts, tous fait ici-même

---

Tartelette soleil | 9

Crème citron sur tartelette caramel et crumble d'amande et meringuettes à la lime

Verrine du Coureur des Bois | 4

Votre choix parmi la sélection de trois saveurs

Trio de verrines pour les indécis gourmands | 11

Les inspirations de Karen

Crème brûlée | 8

Saveur du moment



Gougoune de notre pâtissière Karen | 9

Parfait glacé à la framboise et biscuit à l'orange ou double chocolat

Terrine de chocolat noir | 8

Terrine de chocolat noir 70% cacao et tombé de mangue à la vanille

Churros sauce caramel à l'érable | 7

Servis tièdes avec glace vanille



Coup de cœur du chef Jean-François Méthot

## Nos partenaires artisans

---

Jean-Pierre, **Au Canard l'Artisan**

Ghislain, **Les Lapins de Stanstead**

Stéphane et Olivier, **La Fournée d'Olivier**, boulangerie

Joanne et Michel, **Les produits d'Antoine**

Rhéa et Nicolas, **Élevage des pigeonneaux Turlo**

Michelle et Mario, **La Boutique de La ferme Eumatimi**

Didier, **Charcuterie Trois Petits Cochons**

Marie-Claude, **Champignons Advitam**

Normand, **Érablière Fontaine**

Hugues et Benoit, **Fromagerie des Cantons**

Marie-Michèle, **Les Épices de Marie Michèle**

Jean-Marc, **Déli-Pousse**

Pierre, **Le Clos des Brumes**

Yves, **Patate Passion**

Luc, **Les Jardins Picoudi**

Pierre-André, **Les Jardiniers du chef**