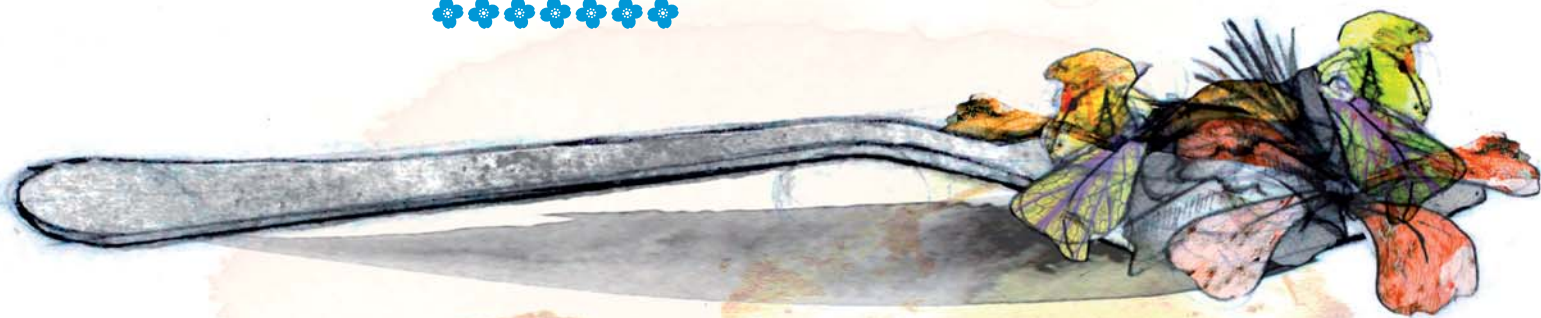


jardins de métis

reford gardens



Nos fournisseurs et partenaires :

Our Suppliers and Partners

Les jardiniers des Jardins de Métis

Gaspésie Sauvage

Ferme Bourdages

Antoine Nicolas, plongeur

Agneau Mitis

Domaine Vert Forêt

Les Herbes Salées du Bas-du-Fleuve

Fromagerie du Littoral

Érablière Escuminac

Nature Highland

Minoterie des Anciens

Le Jardin Nature

La Vallée de la Framboise

Raymer Aquaculture

Reford Beef

Alexander Reford, producteur de rhubarbe

PUR Vodka



Fourchette bleue est un programme de certification des restaurants et poissonneries qui s'engagent dans une démarche de saine gestion des ressources marines, en faisant découvrir à leurs visiteurs des espèces comestibles mais méconnues du Saint-Laurent et ainsi permettre de réduire la pression de pêche sur les espèces en difficultés.
www.exploramer.qc.ca

"Smarter Seafood, for the sound management of marine resources" certification program encourages restaurants and fish markets to offer lesser-known products chosen from the numerous edible specials found in the Gulf of St. Lawrence, to foster sustainable development and the protection of biodiversity.
www.exploramer.qc.ca

MENU



Villa Estevan Lodge
Restaurant

MISE EN BOUCHE

Cuillère floraison - *Metis Bloom Spoon* 3\$

ENTRÉES - APPETIZERS

Crème de betterave blanche, yogourt, crevette -
White Beet Cream, Yogurt, Shrimp 7 \$

Gravlax d'omble chevalier, rillettes turbot et omble, crème glacée à la moutarde - *Artic Char Gravlax, Turbot Rillettes and Artic Char, Mustard Ice Cream* 10 \$

Trio de pétoncles géants, tomate et livèche, laitue de mer, pomme - *Trio Scallops, Tomato and Lovage, Sea Lettuce, Apple* 12\$

Carottes, fromage frais au carvi sauvage, graine de citrouille fumé, vinaigrette babeurre et persil - *Carrot, Fresh Chesse with Wild Carvis, Smoked Pumpkin Seed, Buttermilk Dressing and Parsley* 8\$

Terrine de porc Berkshire à l'estragon, purée de pomme fermentée, pétale de rose marinée, oignon égyptien - *Berkshire Pork Terrine with Terragon, Fermented Apple Puree, Marineted Pink Petal, Egyptian Onion* 9\$

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Turbot poêlé, pomme de terre aux algues, oignon mariné, mayonnaise au géranium, plantes de bord de mer - *Fried Turbot, Potato Seaweed, Pickled Onion, Geranium Mayonnaise, Seaside Plants* 18 \$

Flétan, purée de capucine, tomates, lentille béluga, Grande Berce - *Halibut, Mashed Nasturtium, Tomatoes, Beluga Lens, Great Berce* 19 \$

Agneau trois façons, gelée de miel, lin, émulsion de moutarde, thym - *Three Way Lamb, Honey Jelly, Flax, Mustard Emulsion, Thyme* 21 \$

Boeuf Reford, ketchup de bolet, crème d'oignon, alliums - *Reford Beef, Boletus Ketchup, Onion Cream, allium* 20\$

DESSERTS

Crèmeux au chocolat blanc, meringue à l'eucalyptus, mousse de fleurs de sureau - *Creamy White Chocolate, Eucalyptus Meringue, Elderberry Flower Foam* 7\$

Rhubarbe, crème glacée au mélilot, gelée rhubarbe et Alexis - *Rhubarb, Ice Cream with Sweet Clover, Rhubarb Jelly and Alexis* 7\$

Fraises, gelée de fraise au Julia, génoise, chantilly à la camomille - *Strawberries, Strawberry Jelly with Julia Liqueur, Genoese, Chamomile Chantilly* 7\$

Ce menu est sujet à changement selon la floraison de nos jardins.
This menu is subject to change according to the blooming in the gardens.

