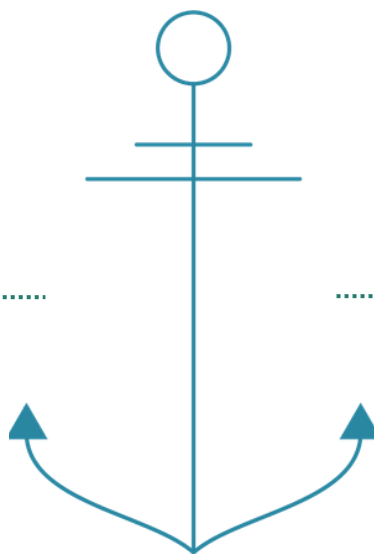




Menu Bastion





Les entrées

Salade du jardin (Sans gluten & végétarien)

Salade garnie de légumes du jardin avec vinaigrette balsamique

Chaudrée de palourdes et saumon fumé

Soupe de palourdes crémeuse avec pommes de terre, poireaux et saumon fumé

Terrine bison et canneberge

Confit d'oignons et camerises, crostini maison et légumes

Baluchons aux crevettes

Baluchons aux crevettes, sauce aigre-douce

Accras de morue

Beignets de morue croustillants, roquette sauvage, mayonnaise aux herbes salées du fleuve et légumes marinés

Raviolis de homard

Pâtes farcies de homard servies dans une sauce crémeuse aux fruits de mer

Tartare de bœuf (Sans gluten)

Tartare de bœuf aux épices boréales servi avec gaufrettes de pomme de terre et fleur de sel Gaspésienne

Coquille Saint-Jacques

Pétoncles et crevettes, sauce crème et vin blanc, gratinée au cheddar





Plats principaux

Fish & Chips

Filet de morue pané à la bière locale, accompagné de frites, salade du jardin et sauce tartare maison

Risotto végétal (Sans gluten)

Risotto d'avoine aux champignons de la baie, algue dulse et jeunes épinards

Rigatoni au sublime duo marin

Rigatoni servis avec une sauce rosée crémeuse au bacon, tomates, crevettes fraîches et saumon fumé

Suprême de poulet rôti

Sauce forestière, purée de céleri-rave, légumes de saison et pommes de terre nouvelles

Omble Chevalier (Sans gluten)

Omble chevalier poêlée, garniture de lardons et oignons, servi avec pommes de terre nouvelles et salade du jardin (sans gluten)

Saucisse d'agneau grillée, textures marines

Agneau nourri aux algues, écrasé de pommes de terre, légumes racines glacés, croustillant d'algues

Bouillabaisse du chef Béland

Poissons et fruits de mer du golfe dans un bouillon gaspésien parfumé, croûton grillé

Bavette de bœuf

Bavette de bœuf Angus cuite sur le grill, sauce à la bière et moutarde à l'ancienne, servi avec frites et salade du jardin

Saveur de la mer du golfe

Demi-homard, pétoncle, crevette, brioche aérée, fenouil braisé, poivron & tomate, sauce crémeuse au persil de mer.

