

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES À PARTIR DE 49\$

3-COURSE TABLE D'HÔTE STARTING AT \$49

La table d'hôte inclut la soupière du moment ou une salade, un plat de résistance un dessert à la carte & café filtre, thé ou infusion.

The table d'hôte includes the soup of the day or a green salad, a main course, an à la carte dessert & filter coffee, tea or herbal tea.

LES ENTRÉES (Starters)

- Soupière du moment**    — 8 —
Soup of the day
- Carpaccio de betteraves, pacanes caramélisées, mousseline de Petit Blanchon, verdure et vinaigrette de cidre de glace**    — 14 —
Beet's carpaccio, caramelized pecans, Petit Blanchon's mousseline, green salad with ice cider dressing
- Escabèche de turbot, salade de topinambours crémeuse au myrique, poireaux frits, croûtons de pain aux olives**  — 16 —
Turbot escabèche, creamy Jerusalem artichoke salad with bayberry, fried leeks, olive bread croutons
- Crème froide de maïs, flanc de porc à l'érable et ail noir, huile de canola grillée, émincé d'endives**  — 16 —
Cold corn cream, maple and black garlic pork belly, grilled canola oil, minced endive
- Salade de crevettes de Matane et saumon fumé du Gîte, asperges, pomme, basilic, céleri-rave, croûtons de Perle du Littoral** — 20 —
Matane shrimps salad and smoked salmon from the Gîte, asparagus, apple, basil, celeriac, crouton of Perle du Littoral
- Torchon de foie gras, nard des pinèdes, compote de tomates et xérès, blanc de poireau braisé au vin rouge, pain brioché** (Supplément de 4\$ sur le forfait Romance)  — 24 —
Foie gras torchon, pine nard, tomatos and xérès compote, white leek braised in red wine, brioche bread (Extra 4\$ on Romance package)

LES PLATS (Main courses)

- Cuisse de lapin confite, braisé de lentilles béluga, sauce anis et foin d'odeur**   — 40 —
Confit rabbit leg, braised beluga lentils, anise sauce and sweetgrass
- Médailon de bison, gratin dauphinois de pommes de terre douces, jus de viande à la bière noire**  — 44 —
Supplément de 4\$ pour les clients en forfait et en table d'hôte
Bison medallion, sweet potatoes dauphinoise, dark beer jus
With an additional 4\$ for package and table d'hôte guests
- Côte de porc Nagano grillée, aligot de panais, demi-glace à l'aronia**  — 36 —
Grilled Nagano pork chop, parsnip aligot, aronia demi-glace
- Pavé de saumon en croûte d'amandes, sauté de riz gaspésien à la racine de céleri sauvage, sauce crème au sureau mariné**  — 35 —
Almond-crusted salmon steak, sautéed Gaspesian rice with wild celery root, marinated elderberry cream sauce
- Longe de morue, pommes de terre Gabrielle confites, braisé de choux rouge au carvi**   — 38 —
Cod loin, candied Gabrielle potatos, braised red cabbage with caraway
- Raviolis aux légumes méditerranéens, crémeuse de carottes à l'estragon, copeaux de Rayon d'or, noix de pin rôties**  — 30 —
Ravioli with Mediterranean vegetables, creamy carrots with tarragon, shaving of Rayon d'or, roasted pine nuts
- Fettucine de bœuf braisé, sauce à la moutarde Legros, champignons, feta, roquette, sésame rôti**  — 32 —
Braised beef fettuccine, Legros mustard sauce, mushrooms, feta, arugula, roasted sesame


ALLERGIES


Si vous souffrez d'allergies alimentaires, veuillez-nous en aviser avant de passer votre commande.

ALLERGIES

If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order.

MENU ENFANTS (*Children's menu*)







Les plats marqués d'un  sont gratuits pour les enfants de 5 ans et moins.
Pour les enfants de 6 à 12 ans, il est possible d'ajouter 10 \$ pour une table d'hôte 3 services incluant la soupière, un plat et un dessert enfant.

Soupière du moment    <i>Soup of the day</i>	— 8 —
Spaghetti sauce bolognaise & parmesan (pâtes sans gluten disponible)   <i>Pasta with Bolognese sauce and parmesan cheese (gluten free pasta available)</i>	— 10 —
Filets de poulet sauce BBQ servit avec frites et salade <i>Chicken fillets served with fries and salad</i>	— 14 —
Poutine du Gîte à l'argousier  <i>The Gîte's Poutine with sea-buckthorn sauce</i>	— 10 —
Burger de bœuf et porc, laitue, tomates, mayonnaise <i>Beef and pork burger, lettuce, tomatoes, mayonnaise</i>	— 12 —
Filet de saumon poêlé, pommes de terre et légumes du moment   <i>Pan-fried salmon fillet, potato and seasonal vegetables</i>	— 12 —
Fettuccine de bœuf braisé, sauce à la moutarde  <i>Braised beef fettuccine, mustard sauce</i>	— 14 —
Pâtes au pesto de tomates (pâtes sans gluten disponible)   <i>Tomato pesto pasta (gluten free pasta available)</i>	— 10 —

*The dishes followed by a hat are free for children 5 years of age and under.
By adding an extra \$10, children aged 6 to 12 can get a 3-course table d'hôte including a soup, a main course and a child's dessert.*

LES DESSERTS (*Desserts*)

--- Peut contenir une présence de noix (*May contain nuts*) ---

Mignardises maison (<i>Homemade sweets</i>) 	— 11 —
Tarte à l'érable du Gîte (<i>The Gîte's maple pie</i>) 	— 12 —
Trilogie de glace et sorbets maison (<i>Trilogy of homemade ice cream and sorbets</i>)	— 12 —
Fromages du terroir à découvrir (<i>Terroir cheeses to discover</i>) 	— 16 —
Crème brûlée au mélilot (<i>Melilot crème brûlée</i>) 	— 16 —
Mousse au chocolat Evocao, purée d'églantier, biscuit dacquoise et glace au thé du Labrador <i>(Evocao chocolate mousse, rosehip purée, dacquoise cookie and Labrador tea ice cream)</i>	— 18 —
Dessert du moment (<i>Dessert of the day</i>)	— 16 —
Crème glacée maison à la vanille et petits fruits de saison   <i>(Homemade vanilla ice cream with seasonal berries)</i>	— 8 —

ALLERGIES

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, veuillez-nous en aviser avant de passer votre commande.

ALLERGIES

If you suffer from any food allergies, please inform us before placing your order.

C'EST AVEC FIERTÉ QUE NOUS PRÉSENTONS NOS FOURNISSEURS (IT IS WITH PRIDE THAT WE PRESENT OUR SUPPLIERS)

Boulangerie La Fabrique, Québec (Pain burger); **Coop du cap, Cap-au-Renard** - La Martre (Miel et petits fruits gaspésien); **Entreprises 3B Inc.**, Marsoui (Sirop d'érable); **Jardin de la mer**, Saint-Germain (Églantier, Foin d'odeur); **Fromagerie des Basques**, Trois-Pistoles (Fromage en grains); **Gaspésie Sauvage**, Gaspé (*Nard des pinèdes, poivre des dunes*); **Les Moutardes Legros**, New Carlisle (*Moutarde Legros*); **Nature Highland**, Matane (Riz gaspésien, lentilles Béluga); **BioJardin des Bois**, Saint-Anne-des-Monts (*Légumes*); **Un océan de saveur**, Gaspé (*Bacon de mer et algues*); **Fromagerie du Littoral**, Baie-des-Sables (Fromages Fins) et **Gourmet Sauvage**, Saint-Faustin (*Marinades*)

