



Menu Villa Estevan

ENTRÉES

- Potage selon les arrivages maraîchers 4\$
Soup of the day made with fresh local produce
- Fine salade d'herbes et de fleurs de nos jardins 4\$
Garden salad
- Crème figée au babeurre, salade d'asperges, vinaigrette à l'hydromel doux du Vieux Moulin 6\$
Solidified cream of buttermilk with asparagus salad, Soft mead of the Vieux Moulin dressing
- Blinis au saumon mariné et caviar Émerance, sauce à l'aneth et aux moutardes 8\$
Blini served with marinated salmon and Emerance caviar, dill and mustard sauce
- Ravioli de crabe et piment de Métis, poireaux caramélisés, émulsion aux pistils de fleurs 9\$
Crab and Metis pepper ravioli, caramelized leak, flower pistil emulsion

PLATS PRINCIPAUX

(ajouter 5\$ au prix de votre plat principal pour une salade et un dessert)
(Add 5 \$ to your meal for salad and dessert)

- Flétan en croûte de russules orangées, salade aux fleurs d'allium, mayonnaise aux boutons d'hémérocalle 16\$
Halibut in lobster mushroom crust, allium flower salad, pickled daylily bud mayonnaise
- Salade niçoise au maquereau 14\$
Niçoise salad with mackerel
- Suprême de pintade de la ferme Petite Campagne rôti au beurre de lavande 15\$
Petite Campagne guinea fowl roasted with lavender butter
- Joue de veau braisée aux chanterelles et thym serpolet 14\$
Veal cheek braised with chanterelles and lemon thyme
- Médaille d'agneau grillé, sauce aux pommettes et romarin 16\$
Roasted medallion of lamb, crabapple and rosemary sauce

DESSERTS

- Palais Royal 4\$
Palais Royal
- Fruit-thé 4\$
Fruit-tea
- Mousse érable et framboise 4\$
Maple and raspberry mousse
- Clafoutis à la rhubarbe et basilic citronné 4\$
Lemon basil and rhubarb clafoutis
- Chocolat au thé du Labrador 4\$
Labrador tea chocolate