



MENU

## Au Moulin

**Intro** *Au Moulin de Wakefield, nous tentons de présenter des choix novateurs au menu et de vous accorder le luxe d'une heureuse surprise. Le présent menu met en vedette les ingrédients saisonniers les plus frais provenant de nombreux agriculteurs locaux.*

**Les producteurs du présent menu** *Le Coprin, Les Folies Bergères, La Ferme Floralpe, La Ferme Moreau, Ferme Cedar Creek, Le Ruisseau Noire, Aux Saveurs des Monts, Fines Herbes Par Daniel, La Trappe à Fromage, Les Brasseurs du Temps, Ferme Kego-Caille, La Vallée de la Canneberge, La Cigale, Pierre l' Abeille, Mario et Diane Beauchamp.*

**Table d'hôte** *Choix d'une entrée, un plat principal et un dessert servi avec café ou thé.*

**Menu Découverte** *Une collection artistique de petits services de dégustation, choisis et préparés chaque soir par le chef Romain Riva.*

*Nous recommandons personnellement cette offre à tous les invités aventuriers et fins gourmets. Le menu comprend six services.*

*Toutes les personnes attablés doivent choisir ce même menu. Veuillez avertir le serveur de toute allergie ou problème alimentaire.*

*Pour nos invités, c'est le moment de prendre un « beau risque » de découvrir quelque chose de nouveau et d'unique. Bonne dégustation.*

**Les aubergistes** *Robert Milling et Lynn Berthiaume*

**Chef executif** *Romain Riva*



## ENTRÉES

- Champignons** *Les champignons du Coprin servis en Parmentier, poêlée de shiitake, crème de cheddar fumé*
- Endives** *Salade d'endives rouges, vinaigrette aux pistaches, rouleaux de printemps frits au fromage Rassembleu et poire*
- Foie gras** *Torchon de foie gras maison à la bière ESB 1821, beurre de pommes et tuiles aux sésames rôties*
- Huîtres** *Les huîtres de l'Île du Prince Édouard servis en quatuor, échalote et vinaigre de framboises, lardons et sabayon à l'érable, salsa de légumes croquants et sorbet de celeris et pommes, algues wakame au soya épicé*
- Truite** *Truite de la ferme Cedar Creek poêlée, courge rôtie à l'anis étoilé, chips de betterave et beurre blanc à la fleur d'ail*
- Agneau** *Tartare d'agneau de la ferme Moreau, caviar de soya et croustille papadum, fromage Micha aux agrumes servi en tempura*
- Veau** *Duo de joue de veau braisée et ris de veau croustillant servis sur une compote de canneberges de Venosta, mousseline de panais au cumin*
- Suggestion** *Demandez à votre serveur*



## PLATS PRINCIPAUX

- Napoleon de tofu** *Napoléon de légumes et tofu frits, sauce aux tomates fumées et fleur d'ail, fenouil rôtis, betterave laquée à l'érable*
- Fruits de mer pour deux** *Pétoncles poêlés, coquetel de crevettes, huîtres gratinées, queue de homard des rochers rôties, accras et mayonnaise épicée, accompagné de riz au jasmin et légumes*
- Omble** *Filet d'omble de l'arctique servi sur un sauté de topinambours et courge confite, beurre blanc à la roquette*
- Pintade** *Pintade de la ferme Le Ruisseau Noire rôtie, petits pois et lardons maison, mousseline de pommes de terre à l'ail confit, jus à l'échalote et poivre long*
- Canard** *Magret de canard poêlé servi sur un cassoulet aux champignons de Christophe, sauce aux flocons de cèpes*
- Bœuf** *Filet de bœuf canadien grillé, mousseline de céleri-rave au thym frais, choux de Bruxelles rôtis, réduction de bière noire*
- Cerf** *Ossobuco de cerf braisé au sirop de carmises, mousseline de pommes de terre sucrées au gingembre et légumes racines au miel*
- Suggestion** *Demandez à votre serveur*



## DESSERTS

- Crème caramel** *Crème caramel à la bière Carpe Diem, nuage de canneberges et tuile de poivre long*
- Moelleux** *Moelleux au chocolat noir, confiture de cerises noire et glace maison au miel*
- Brebis** *Gâteau au fromage de brebis La Petite Folie, poire confite au vin rouge, marmelade de clémentines*
- Fromages** *Assiette de fromages fins du Québec, croûtons maison, gelée d'amélanchiers et noix rôties épicées*
- Sorbets** *Trio de sorbets de la Cigale suivant l'inspiration*
- Pomme et vanille** *Beignets aux pommes maison, parfait glacé à la vanille fumée*



## Here at the Mill

**Intro** *We strive to provide innovative menu offerings and allow you the luxury of a pleasant surprise. This menu features the freshest seasonal ingredients of our many local agricultural suppliers.*

**Our local suppliers on this menu** *Le Coprin, Les Folies Bergères, La Ferme Floralpe, La Ferme Moreau, Cedar Creek farm, Le Ruisseau Noire, Aux Saveurs des Monts, Fines Herbes Par Daniel, La Trappe à Fromage, Les Brasseurs du Temps, Ferme Kego-Caille, La Vallée de la Canneberge, La Cigale, Pierre l' Abeille, Mario et Diane Beauchamp.*

**Table d'hôte** *Choice of appetizer, main course and dessert served with coffee or tea.*

**Discovery menu** *Is an artistically crafted collection of small tasting courses that are selected by our Chef Romain Riva and prepared nightly.*

*This offering is our personal recommendation for adventurous and food-savvy diners.*

*We strive to provide an innovative menu which includes 6 courses and requires that all people at the table order it.  
Please inform your server about any allergies or food limitations.*

*For our guests, it is the time of taking a “beau risque” – of trying something new and unique. Enjoy.*

**The Hosts** *Robert Milling et Lynn Berthiaume*

**Executive Chef** *Romain Riva*



## FIRST COURSE

- Mushroom** *Mushroom, potato and leek soup with sautéed shitake mushrooms from Le Coprin with a smoked cheddar cream*
- Endive** *Red endive salad with pistachio dressing, Rassembleu cheese and pear spring roll*
- Foie Gras** *Homemade foie gras torchon with ESB 1821 beer, apple butter and roasted sesame crisps*
- Oyster** *P.E.I oysters served four ways – shallot and raspberry vinegar, lardon and maple sabayon, vegetable salsa and celery, apple sorbet, spicy soya and seaweed wakame*
- Trout** *Seared Cedar Creek Farm trout, star anise scented squash, drizzled with a garlic flower beurre blanc and beet chips*
- Lamb** *Lamb tartar from Moreau Farm, soya caviar, citrus Micha mousse tempura topped with papadum.*
- Veal Duo** *Braised veal cheek served with a Venosta cranberry compote, crispy veal sweetbreads on cumin parsnip puree.*
- Suggestion** *Ask your server*



## MAIN COURSE

- Napoleon Tofu** *Layered crispy vegetables, deep fried tofu, smoked tomato sauce with wild garlic flower and roasted fennel, maple lacquered beets*
- Seafood for Two** *Seared scallops, shrimp cocktail, Oysters gratin, roasted rock lobster tail, acras with spicy mayo served with a side of jasmine rice and vegetables*
- Arctic Char** *Filet of arctic char served on sautéed Jerusalem artichokes and squash confit with an arugula beurre blanc*
- Guinea fowl** *Roasted guinea fowl from Le Ruisseau Noire served on a bed of green peas and lardon, confit garlic and potato mousseline drizzled with a shallot, long pepper jus*
- Duck** *Seared magret served on a Le Coprin mushroom cassoulet, porcini flake sauce*
- Beef** *Grilled Canadian beef tenderloin with a celery root and fresh thyme mousseline, roasted brussel sprouts and a St-Ambroise black stout beer reduction*
- Red deer** *Carmise braised red deer osso-buco, ginger yam mousseline and honey root vegetables*
- Suggestion** *Ask your server*



## DESSERTS

**Crème Caramel** *Carpe diem beer crème caramel with cranberry foam, and a long pepper wafer*

**Fondant** *Dark chocolate fondant with a black cherry confiture and homemade honey ice cream*

**Cheesecake** *La petite folie cheesecake with red wine poached pears and clementine marmalade*

**Sorbet** *Trio of sorbet from La Cigale*

**Apple** *Homemade apple doughnuts with smoked vanilla parfait ice cream*

**Cheese** *Quebec fine cheese, in house crostini, Saskatoon berry jelly, spicy roasted nuts*

