



3 JUILLET - LE VENT DU LARGE

Valérie Arseneau

« Le trip à trois »

Tapas en trilogie ; Mer, terre et vent...

Artisan invité : Patrick LeBlond,
La poterie du Cap Blanc

MENU 5 SERVICES

Trio de buccins à la crème d'ail et au Xérès

Tartare aux 3 saumons, mousse d'avocat et
croustilles asiatiques

Ratatouille aux 3 légumes et maquereau fumé
Tomates confites au citron et à l'huile de romarin

Risotto aux 3 pétoncles et Tomme des Demoiselle

Terrine aux 3 chocolats

45. \$ / personne

Taxes, service et boissons en sus.



26 JUIN - CAFE DE LA GRAVE

Serge Carbonneau

« La Vraie Histoire du Hareng Cuivré »
Art, musique et gastronomie harengère

Artisan invité : Claude Bourque, dinandier

MENU 5 SERVICES

Hareng en trois temps

Salade césar au hareng fumé

Fricassée de pommes de terre et hareng à la
scandinave

Granité de vodka au basilic et à la lime

Sabayon aux framboises

35. \$ / personne

Taxes, service et boissons en sus.



28 JUIN - LA TABLE DES ROY

Johanne Vigneault

« Une bouteille Tendance à la mer »
Un message marin « Gourmand » à partager...

Au menu : Les prises du jour

Artiste invité : François Forest, Art Tendance

Collaboration : Roney Delaney, La Poissonnière

Au fourneau : Johanne Vigneault, fille de pêcheur

Au service : Le capitaine de la Table des Roy et son équipage.

50. \$ par personne
servi pour deux personnes

Taxes, service et boissons en sus.



30 JUIN - LES PAS PERDUS,

Nicolas Pelletier

« Les pétoncles à l'honneur »

Du crue au cuit en verre et en sable

Artisans invités : Isoline Vallée /
Artisans du sable

MENU 3 SERVICES :

Amuse-bouche — *ceviche de pétoncle*

Entrée — *soufflé de pétoncle bleuet et balsamique*

Plat principal — *poêlé de pétoncle sur purée de navet jaune et beurre de cacao parfumé à l'huile de truffe et chip de pancetta*

40. \$ / personne

Taxes, service et boissons en sus.



22 JUIN - LE RÉFECTOIRE

Évangéline Gaudet

« De verre en coquillages »

Une orgie du bord de côte sur un plateau

En vedette : Les mollusques

Artiste invité : François Turbide La Méduse

MENU 3 SERVICES

Huitres trois façons

Salade fraîcheur et mollusques

Chocolat et pierre au cœur fondant

40. \$/ personne

Taxes, service et boissons en sus.



5 JUILLET - BISTRO DU BOUT DU MONDE

Luc Jomphe

« En fer et en os... »

Soirée délicieusement décadente... Pour un festin gargantuesque !

Artisane invitée : Annie Morin, forgeronne

MENU 3 SERVICES

Pièces de jeune bœuf fumé au grill, moutarde épicée et marinades maison

Côte de bœuf rôtie à la broche, os à moelle au gros sel et légumes grillés

Bouchon au chocolat

45. \$ / personne

Taxes, service et boissons en sus.



7 JUILLET - LA SALICORNE

Michel Laplante

« LE GLOBE-TRAITEUR »

5 escales délicieuses pour tous les sens...

À goûter : *Services gourmands, goût exotique, produits de Cap sur Mer*

À déguster : *Bières À l'abri de la Tempête*

À voir : *Les œuvres d'Élyse Turbide, Artiste peintre invitée*

À écouter : *Pauses musicales avec Philippe Poirier, chansonnier*

MENU 5 SERVICES

Les Îles de la Madeleine (1^{er} service)

Moules à l'Écume de mer et au Pied-de-vent

La Louisiane (2^e service)

« Crab Cake » Gâteau au crabe avec salade de pousse et vinaigrette À l'abri de la Tempête,

L'Italie (3^e service)

Ravioli ouvert mousse de palourde, tartare d'avocat et caviar d'hareng

Hawai (4^e service)

Croustillant de homard et fenouil à l'émulsion de pamplemousse et vanille. Salsa ananas grillée et papayes

Inspiration du chef (5^e service)

Sorbet aux canneberges et bagosse. Gâteau Salicorne

39. \$ / personne - Taxes, service et boissons en sus.



La Folle Virée gourmande

DU 19 JUIN AU 7 JUILLET 2011
ÎLES DE LA MADELEINE

19 juin
FÊTE AUX SAVEURS DE LA MER
Les chefs participants s'affrontent
dans un *match d'improvisation culinaire*

22 juin
LE RÉFECTOIRE
Évangéline Gaudet
«De verre en coquillages»
Une orgie du bord de côte sur un plateau
En vedette : Les mollusques
Artisan invité : François Turbide, La Verrerie la Méduse
Réservations : 418 969-2233

26 juin
CAFÉ DE LA GRAVE
Serge Carbonneau
«La vraie histoire du hareng cuivré»
Art, musique et gastronomie harengère
En vedette : Le hareng
Artisan invité : Claude Bourque, dinandier
Réservations : 418 937-5765

28 juin
LA TABLE DES ROY
Johanne Vigneault
«Une bouteille Tendance à la mer»
Un message marin « Gourmand » à partager...
En vedette : Les prises du jour
Artisan invité : François Forest, Art Tendance
Réservations : 418 986-3004

30 juin
LES PAS PERDUS
Nicolas Pelletier
«Les pétoncles à l'honneur»
Du cru au cuit en verre et en sable
En vedette : Les pétoncles
Artisans invités :
Isoline Vallée, Artisans du sable
Réservations : 418 986-5151

7 Juillet
LA SALICORNE
Michel Laplante
« Le Globe-traiteur »
5 escales délicieuses pour tous les sens
En vedette : Crustacés et
bières À l'abri de la tempête
Artiste invitée : Elyse Turbide
Réservations : 418 985-2833

**Soirées
gastronomiques**
inspirées du jumelage entre
chefs, artisans du terroir
et de la mer et artisans
en métiers d'art.

3 juillet
LE VENT DU LARGE
Valérie Arseneau
«Le trip à trois»
Tapas en trilogie; Mer, terre et vent
En vedette : Poissons fumés du Fumoir d'Antan
Artisan invité :
Patrick Leblond, Poterie du Cap Blanc
Réservations requises : 418 937-1190

5 juillet
BISTRO DU BOUT DU MONDE
Luc Jomphe
«En fer et en os...»
Soirée délicieusement décadente...
pour un festin gargantuesque!
En vedette : Jeune bœuf des Îles
Artisan invité : Annie Morin, forgeronne
Réservations : 418 937-2000

Pour plus d'information sur la programmation :
www.folleviriegourmande.com
info@lebongoutfraisdesiles.com
418 986-6650

