

Plaisir

GOURMAND

UNE PASSION POUR LES PLAISIRS GOURMANDS À LA DÉCOUVERTE DU TERROIR...

Dans le confort convivial d'une maison de 1860, vous découvrirez la passion et l'amour du métier qui animent ses propriétaires ainsi qu'une cuisine créative mettant en valeur les produits du terroir québécois. Plaisir Gourmand s'est donné comme mission de séduire les plus fins palais par ses saveurs, ses textures et ses arômes, avec des produits d'une fraîcheur irréprochable. Une carte des vins judicieusement élaborée saura accompagner parfaitement votre menu.

Plaisir Gourmand, c'est aussi un service de traiteur dynamique, idéal pour les événements de tous genres. Notre passion de la cuisine ne s'arrête pas là! Plaisir Gourmand vous offre une gamme de produits maison disponibles à notre comptoir de vente. Lors de votre visite en région, faites-vous plaisir et apportez des petits plaisirs gourmands!

Nous tenons à souligner le travail de nos fournisseurs et artisans du terroir qui inspirent au quotidien la cuisine de Plaisir Gourmand. Merci pour l'effort qu'ils mettent à nous offrir un produit de première qualité.

VOS HÔTES

Eric Garand + Jimmy Dufour

- **1er prix Grand Chef Festival du Canard du Lac Brome 28 septembre 2013**
- **Nommé Meilleur Repas de l'année 2012 (Hors Montréal)**
- **Palmarès Gourmand Critique culinaire Thierry Daraize**
- **Chef de l'année - Estrie 2007**, Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec
- Guide Debeur, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 et 2011 parmi les 500 meilleurs restaurants du Québec
- Quatre étoiles dans le Guide Voir **** 2008 à 2012
- « Table aux saveurs du TerroirMD » Fédération Des Agricotoursdu Québec (2008)
- **Gagnant Prix du Public présenté au concours Provincial Sauternes-Barsac du 24 mars 2010 à ITHQ (Accord met et Sauternes Château Guiraud).**
- **Meilleur repas de l'année 2012 (Hors Montréal) selon Thierry Daraize, critique culinaire Journal de Montréal**
- **Lauréat du Prix Coup de Coeur du Public, Niveau Provincial Volet Restauration par Association de L'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand, le 29 mai 2011.**
- **Lauréat 2012 Grands Prix du Tourisme Cantons-de-L'Est Table Régional- Créateurs De Saveurs**
- **Nomination Chef Créateur Cantons-de l'Est avril 2012**

NOS PRODUCTEURS

- La Ferme Lennon (veau de grain élevage naturel)
- La Brûlerie de Café de Sherbrooke (café équitable)
- La Ferme Aux Champs-Mignons (pleurotes)
- La Ferme Kego-cailles (cailles de grain)
- La Ferme Ruellys, Plessisville (sirop d'érable biologique)
- La Ferme Lait Sangliers Des Bois (sanglier, marcassin)
- La Fromagerie La Station (fromage)
- La Truite des Bobines (truite)
- Le Domaine de Courval (fromage de chèvre)
- Le Lapin de Stanstead (lapin d'élevage naturel)
- La poissonnerie La Mer (poisson et fruits de mer frais à chaque jeudi)
- Ferme Merrill (fleur d'ail)
- Le Cerf Rouge des Appalaches (cerf)
- La Ferme Les Péchés Moutons
- La Face Cachée de La Pomme (cidre de glace)

MENU ST-VALENTIN

ERIC GARAND 10-11-14 février 2017

“ Séduire d’abord les papilles ”

Le jeu de l’amour et de la séduction débute d’abord et avant tout, à la table.

MISE EN APPÉTIT BAVAROIS DE JAMBON

Séché 12 mois, oeuf de ma poule à 60°, maïs caramélisé, caviar de hareng fumé
Dried 12 months, 60 ° chicken egg, caramelized corn, smoked herring caviar

BONBON DE SAUMON MARINÉ

Chaleureusement saisie, riz soufflé, fenouil confit, eau d’argousier, espuma de thé boréal
Warmly seized, puffed rice, confit fennel, sea buckthorn, boreal tea espuma

BLOC DE COCHONNAILLE

Oignons caramélisés, pickle de pommes, crumbel de biscuits aux brisures de chocolat
Caramelized onions, apple pickle, crumbel of chocolate chip cookies

MOURIR DE FOIE GRAS, TENDRE CHOCOLAT

Pressé de foie gras, crispy de canard, gruer de cacao, brioche à la cannelle
Pressed foie gras, duck crispy, cocoa grater, cinnamon bun

MORUE NOIRE

Purée de mon chou-fleur, shitaké, poires, cresson, beurre
Puree of my cauliflower, shitake, pears, cress, butter

ou / or

SUCCULENTE PIÈCE DE BŒUF

Soya et gingembre, quinoa, dattes, bacon, pleurotes, jus de veau foie gras
Soy and ginger, quinoa, dates, bacon, oyster mushrooms, veal juice foie gras

ou / or

CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU

Homard, pêche, poireaux, maïs, sauce poivrade
Lobster, peach, leeks, corn, pepper sauce

DESSERT

LA DÉGUSTATION DE CHOCOLAT, SIGNÉE PLAISIR GOURMAND :

Pot de mousse chocolat noir, espuma au caramel, noix salées sucrées
Pot of black chocolate mousse, caramel espuma, sweet nuts.

Menu Dégustation 6 services est offert à 55\$.
Menu 6 services 55\$

Palette des vins 45\$ / Vins I.P.
Jinny Dufour, sommelière
Range of wines \$ 45 / Private imported wines.
Jinny Dufour, sommelier