

Table des matières / Table of Contents

Mars

Avril

Mai

March-April-May

Cuillères à l'érable / <i>Maple scoops</i>	17
Carré d'agneau et poires caramélisées à l'érable / <i>Maple rack of lamb</i>	19
Le Paillasson aux pommes et à l'érable / <i>Le Paillasson with maple and apples</i>	21
Carré de porc à la bière d'érable / <i>Maple beer pork rack</i>	23
Endives aux deux saumons / <i>Two-salmon endives</i>	24
Crème brûlée au chocolat / <i>Chocolate crème brûlée</i>	27
Trio de truffes / <i>Truffles trio</i>	28
Velouté coloré d'asperges / <i>Colourful asparagus velouté</i>	30
Mousse d'asperges aux concombres / <i>Asparagus cucumber mousse</i>	33
La pizza de Gabriel / <i>Gabriel's pizza</i>	35

Juin

Juillet

Août

June-July-August

La vraie confiture aux fraises / <i>Real strawberry jam</i>	39
Ragoût d'esturgeon / <i>Sturgeon ragout</i>	41
Cuisses d'oie confites et rhubarbe / <i>Goose leg confit and rhubarb</i>	42
Truite mouchetée fraîchement pêchée / <i>Freshly-fished brook trout</i>	45
Les arêtes vous embêtent? / <i>Don't care for fishbones?</i>	46
Pouding aux framboises / <i>Raspberry pudding</i>	49
Salade fraîche de haricots / <i>Fresh bean salad</i>	51
Gelée de gadelles, groseilles et cerises / <i>Currant, gooseberry and cherry jelly</i>	53
Tarte aux bleuets et chocolat / <i>Blueberry and chocolate pie</i>	55
Carré d'agneau en croûte de bleuets / <i>Rack of lamb wrapped in blueberry pastry</i>	57
Gratin de framboises et bleuets / <i>Raspberry and blueberry gratin</i>	59
Salade de chèvre chaud au cassis / <i>Warm goat's cheese salad with black currants</i>	61
Sangria au cassis / <i>Black currant sangria</i>	63
Chow mein à la Coulombe / <i>Coulombe's chow mein</i>	65
Carrés à la confiture de tomates poires jaunes / <i>Yellow pear tomato jam squares</i>	67
Tomates poires jaunes farcies / <i>Stuffed yellow pear tomatoes</i>	68
Minibrochettes d'anguille à la lime / <i>Eel mini-skewers with lime</i>	69
Aiguillettes de canard au miel de mûres / <i>Duck breast with blackberry honey</i>	71
Bison et carottes marron confites / <i>Bison and confit of maroon carrots</i>	73



Septembre Octobre

September-October

Tarte aux pommes et caramel à l'érable / <i>Maple caramel apple pie</i>	77
Tartare de truite marinée / <i>Tartare of marinated trout</i>	79
Poitrines de dinde farcies aux pommes / <i>Turkey breasts stuffed with apples</i>	80
Crêpes Suzette aux fraises d'automne / <i>Fall strawberry crepes Suzette</i>	83
Filet de porc à la cerise de terre / <i>Pork tenderloin with ground cherries</i>	87
Pâté chinois à l'agneau et panais / <i>Shepherd's pie with lamb and parsnips</i>	88
Tarte facile aux framboises d'automne / <i>Easy fall raspberry pie</i>	91
Pâtisseries farcies / <i>Stuffed pattypan squash</i>	93
La Gabrielle en sushi / <i>Sushi-style Gabrielle potatoe</i>	95
Pommes de terre farcies à la patate douce / <i>Potatoes stuffed with sweet potatoes</i>	97
Cailles braisées et compote de prunes / <i>Braised quails with plum compote</i>	98
Mousseline de faisselle à l'argousier / <i>Faisselle mousseline with sea buckthorn berries</i>	99
Soupe à l'oignon à la bière rousse / <i>Onion soup with red beer</i>	101
Tartines d'endives, tomates et bocconcini / <i>Endive, tomato and bocconcini tartines</i>	103
Choux de Bruxelles à la crème / <i>Creamy Brussels sprouts</i>	105
Poulet sauce rouge / <i>Chicken with red sauce</i>	107
Escalopes de saumon farcies aux asperges / <i>Asparagus-stuffed salmon fillets</i>	109
Citrouille au four en potage / <i>Baked pumpkin soup</i>	113
Boudin et chutney à la citrouille / <i>Blood pudding and pumpkin chutney</i>	114
Céleri-rave et poire tempura / <i>Celeriac and pear tempura</i>	115
Mousse de foie et gelée de cidre de glace / <i>Liver mousse with ice cider jelly</i>	116
Saumon fumé à froid de mon ami Victor / <i>My friend Victor's cold smoked salmon</i>	119