

**TABLE D’HÔTE 3 SERVICES 2018**

Gravlax de saumon 8$

Trilogies de mise en bouche au choix du chef 5$

Rouleaux impériaux (2) maison 5$

Arenchetti aux champignons 5$

Terrine fermière maison 5$

Potage de saison

|  |  |
| --- | --- |
| Blanc de volaille chasseur, sauce vin blanc et crème | 25$ |
| Filet de porc en croûte et sa tombée de mûres compotées | 26$ |
| Manchon de côte de porc grillé maître d’hôtel, sauce citron et fines herbes | 28$ |
| Ballotine de volaille, sauce aux petits fruits | 28$ |
| Escalope de porc et asperges grillées, sauce crème et vin blanc | 28$ |
| Confit de canard, sauce au poivre vert | 35$ |
| Terre et mer bœuf (5oz) crevettes, riz, légumes et beurre à l’ail | 36$ |
| Jarret d’agneau braisé au romarin | 37$ |

\* Tous nos plats à l’exception terre et mer sont servis avec pommes de terre et les légumes du moment

Gâteau festif

Bouchées sucrées (3)

Pana cotta à la vanille et aux zestes d’oranges

Étagé fromage et mangue 1,75$

Fondant choco caramel et fleur de sel 1,75$

Café, thé, tisane, lait

Remplacer les pommes de terre par :

* pommes de terre farcies au fromage et bacon 1,75$
* pommes charcutières 1,75$
* gratin dauphinois 1,75$

Pour un 4 services, ajoutez une entrée

**Frais de service en sus**

**Tous nos prix sont sujets à changements sans préavis**