

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 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