



SERVICES TABLES D'HÔTE

3 services

Potage de saison

**

Blanc de volaille à la provençale 26\$

Poitrine de volaille grillée,
sauce aux champignons 26\$

Trio de médaillons de filet de porc
bacon et mûres 27\$

Coulibiac de bœuf en croûte,
sauce tomates et vin blanc 29\$

**

Bouchées sucrées (3) de notre pâtissière

Terrine aux agrumes et son caramel fouetté

Thé, café et lait

**

Tous nos plats principaux sont servis avec pomme de terre
et légumes du moment dans les deux formules

Possibilité de remplacer les pommes de terre au choix du chef
par le gratin dauphinois suppl. de 1.75

Les choix de plats dans chacun des menus ne peuvent être inter-changés.

Un choix d'entrée et un choix de plat principal pour le groupe

4 services

Crème brûlée à l'oignon

Terrine fermière maison

**

Potage de saison

**

Volaille portefeuille bacon et cheddar,
sauce au vin blanc 30\$

Roulade d'effiloché de porc en filo,
sauce hollandaise à la canneberge 32\$

Cuisse de canard confit au romarin,
infusion crémeuse aux thés des bois 36\$

Demi-carré d'agneau sauce au porto 40\$

Filet de bœuf grillé 5oz chasseur,
sauce du moment 42\$

**

Étagé au chocolat et sa crème au café

Profiteroles nappés de caramel baraté

Thé, café et lait

Frais de service en sus