



TABLE D'HÔTE

Fondue au cheddar (1) et sa verdurette 5\$

Terrine campagnarde sur son lit de verdure, oignons confits et son croûton grillé 5\$

Boulettes de veau à la grecque sauce forestière 6\$

Vol-au-vent d'escargot, Brie et crème fromagée échalotes et ciboulette 7\$

**

Potage aux légumes

Crème de navet et oignons rouges parfumée à l'érable

**

Poulet glacé au balsamique à l'orange sur lit de couscous,
légumes au choix du chef 28\$
(possibilité de changer le couscous pour un riz)

Carré de porc, garniture de pommes et pancetta,
gratin dauphinois et légumes du moment 30\$

Pavé de saumon laqué érable et gingembre sur son nid de riz aromatisé,
légumes en deux façons 32\$

Poke Bowl sur nid de riz grillé
(saumon, poulet ou végétarien) 32\$

Cassiolette de canard confit gratinée (étagé de poires caramélisées, champignons, pommes de terre et crème)
légume au choix du chef et salade fraîcheur 34\$

Osso buco de veau cari et mangue servi sur pâtes tagliatelles aux fines herbes,
légumes du moment 37\$

Filet mignon 5 oz. sauce au porto,
pommes de terre grelots façon du chef et légumes raves 39\$

**

Mousse au chocolat nappée de son coulis de framboises

Gâteau pommes carottes et son caramel baratté

Trilogie de desserts selon notre inspiration

Thé, café et lait

Repas formule banquet : un seul choix de plats par service (même menu pour tous)
Frais de service en sus (16%)