

MENU TABLE D'HÔTE

entrée, plat principal et dessert pour 49 \$

Nos entrées

Potage du moment

Salade composée du jardin, pousses de pois mange-tout

Feuilleté de ris de veau poêlé, muscadet aux pleurotes

Gravlax de truite des Bobines, gin québécois au miel

La fameuse tomate farcie, oeuf mimosa, crevettes de Matane,
laitue iceberg

Farandole de salade d'épinards, mandarines, crostini de fromage
de chèvre, oignons confits

Nos plats principaux

Bol de poké aux crevettes et saumon teriyaki

Filet d'épaule boeuf Angus prime 1855, sauce
périgourdine au foie gras de canard

Pavé de saumon de l'Atlantique et couscous de fenouil à
l'orange

Suprême de poulet fermier farci aux champignons des
bois, crémeuse aux lardons

Aiguillette de canard du Lac-Brome grillé et sauce aux
quatre baies

Le plat cuisiné du jour

Nos desserts

Gâteau moelleux de tige à l'érable

Crème brûlée et amaretto cherry

Frais de service de 15% et taxes en sus /
Les prix sont sujets à changement sans préavis

